

ರುಚಿ

ಅರೆಬಾಸೆ ಸಂಪ್ರದಾಯದ ಅಡ್‌ಗೆ



ಕರ್ನಾಟಕ ಅರೆಭಾಷೆ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಮತ್ತು ಸಾಹಿತ್ಯ ಅಕಾಡೆಮಿ.
ಮಡಿಕೇರಿ, ಕೊಡಗು ಜಿಲ್ಲೆ - 571 201





'RUCHI'
Arebhasigara Sampradayada Aduge
A collection of Recipes in
Arebhase language
Published by
'Karnataka Arebhase Samskrithi
Mathu Sahitya Academy, Madikeri

ಪ್ರಕಟಣೆ : **2017**

ಪ್ರತಿಗಳು : **500**

ಬೆಲೆ : ರೂ. 80/-

ಪುಟಗಳು : 64

ಪ್ರಕಾಶಕರು : ರಿಜಿಸ್ಟ್ರಾರ್
ಕರ್ನಾಟಕ ಅರೆಭಾಷೆ ಸಂಸ್ಕೃತಿ
ಮತ್ತು ಸಾಹಿತ್ಯ ಅಕಾಡೆಮಿ.

ಪುಸ್ತಕ ದೊರೆಯುವ ಸ್ಥಳ :

ಕರ್ನಾಟಕ ಅರೆಭಾಷೆ ಸಂಸ್ಕೃತಿ
ಮತ್ತು ಸಾಹಿತ್ಯ ಅಕಾಡೆಮಿ,
ಕಾಫಿ ಕೃಪ ಬಿಲ್ಡಿಂಗ್,
ಮಹಾತ್ಮ ಗಾಂಧಿ ರಸ್ತೆ, ಮಡಿಕೇರಿ.
ದೂ. : 08272-223055

ಮುದ್ರಣ :
ಶ್ರೀ ಕೃಷ್ಣ ಕಂಪ್ಯೂಟರ್ಸ್ & ಪ್ರಿಂಟರ್ಸ್,
ಮಡಿಕೇರಿ, ಕೊಡಗು
Ph : 08272-224919, 9448135592



ಅಧ್ಯಕ್ಷರ ಮಾತ್

ಅರೆಭಾಷೆ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಮತ್ತೆ ಸಾಹಿತ್ಯ ಅಕಾಡೆಮಿ ವತಿಂದ ಬಾಳ ಬೇಡಿಕೆ ಇರ್ವಂತ ನಮ್ಮ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಅಡಿಗೆ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮನ ಮರಗೋಡುಲಿ ನಡ್ಸಿದ್ದೊ, ಅರೆಬಾಸೆ ಸಂಸ್ಕೃತಿಲಿ ಅಡಿಗೆ ಬಗ್ಗೆ 5 ದಿನ ತರಬೇತಿ ಕಾರ್ಯಾಗಾರ ಶಿಬಿರ ಏರ್ಪಡಿಸಿ 6ನೇ ದಿನ ನಡ್ಸಿದ ಸಮಾರೋಪ ಸಮಾರಂಭಲಿ ದೊಡ್ಡ ಸಂಖ್ಯೆಲಿ ಜನ ಭಾಗವಹ್ಸಿದ್ದೊ.

ಅರೆಭಾಷಿಕ ಗೌಡ ಜನಾಂಗದ ಅಡಿಗೆನ ಸಂಸ್ಕೃತಿ, ಕೃಷಿ ಮತ್ತೆ ಹವಮಾನಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂಗೆ ಪೂರ್ವಜರ್ ತಯಾರಿಸಿಕೊಂಡ್ ಬಂದಳೊ, 5 ದಿನ ತರಭೇತಿಲಿ ಮೊದುವೆ, ಕೃಷಿ, ಶುದ್ದ, ತಿಥಿ, ಹಬ್ಬ ಹರಿದಿನಗಳ್ಲಿ ತಯಾರ್ ಮಾಡ್ದ ಅಡಿಗೆಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಕಾರ್ಯಾಗಾರ ಹಂಗೆ ಪ್ರಾತ್ಯಕ್ಷಿಕೆ ಕೊಟ್ಟೊ. ಈ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ಅದ್ದೂರಿಯಾಗಿ ನಡ್ದ್ ಅಪಾರ ಜನಮನ್ನಣೆ ಗಳ್ಸಿತ್.

ಕಾರ್ಯಕ್ರಮದ ಮುಂದಿನ ಭಾಗ ಆಗಿ ಅಲ್ಲಿ ತಯಾರ್ ಮಾಡ್ದ ತಿಂಡಿ ತೀರ್ಥ ಹಂಗೆ ಕಷಾಯ ನಾಟಿ ಮದ್ದ್‌ಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಮುಂದಿನ ಜನಾಂಗಕ್ಕೆ ತಿಳ್ಸಿಕ್ಕಾಗಿ ನಾವು ಈ ಪುಸ್ತಕನ ಪ್ರಕಟಣೆ ಮಾಡ್ತಾ ಒಳೊ. ಆಧುನಿಕ ಮತ್ತೆ ಯಾಂತ್ರಿಕ ಬದ್ಕ್‌ನ ಈ ಕಾಲಘಟ್ಟಲಿ ಪಿಜ್ಜ ಬರ್ಗರ್ ಕುರುಕ್‌ಲ್ ತಿಂಡಿಗೆ ಮಾರ್ ಹೋದಂತ ಯುವ ಜನಾಂಗಕ್ಕೆ ಆರೋಗ್ಯಪೂರ್ಣ ಆದ ಈ ತಡಿಗೆ ದೇಹಕ್ಕೆ ಹಿತ ನಾಲಗೆಗೆ ರುಚಿ ಕೊಟ್ಟದೆಂತೇಳಿ ನನ್ನ ಭಾವನೆ.

ಈ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ಯಶಸ್ವಿ ಆಕೆ ಹಗಲು ಇರ್ಲ್ ಕಷ್ಟಪಟ್ಟ ಸಂಚಾಲಕ ಅಕಾಡೆಮಿ ಸದಸ್ಯ ಹಂಗೆ ನನ್ನ ಗೆಳೆಯ ಆದ ಮಂದ್ರೀರ ಮೋಹನ್ ದಾಸ್ ಅವ್ಕೆ ವಿಶೇಷ ಅಭಿನಂದನೆ ತಿಳ್ಸ್‌ತಾ ಒಳೆ, ಹಂಗೆ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಕ್ಕೆ ಪೂರ್ಣ ಸಹಕಾರ ಕೊಟ್ಟ ಮರಗೋಡು ಗೌಡ ಸಮಾಜದ ಅಧ್ಯಕ್ಷರ್ ಕಾರ್ಯಕಾರಿ ಮಂಡಳಿಯವ್ಕೆ, ಪುಸ್ತಕ ಸಮಿತಿಯವ್ಕೆ, ಅಕಾಡೆಮಿ ಸದಸ್ಯರ್‌ಗಳಿಗೆ ಕೂಡ ನನ್ನ ಪ್ರೀತಿಯ ಕೃತಜ್ಞತೆ ಸಲ್ಲಿಸ್ತಾವೊಳೆ

– ಕೊಲ್ಯದ ಆರ್. ಗಿರೀಶ್
ಅಧ್ಯಕ್ಷ, ಅರೆಭಾಷೆ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಮತ್ತು ಸಾಹಿತ್ಯ ಅಕಾಡೆಮಿ,
ಮಡಿಕೇರಿ



ಮುನ್ನುಡಿ

ಅರೆಬಾಸೆ ಸಂಸ್ಕೃತಿನ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಅಡುಗೆ ತರಬೇತಿ ಮತ್ತೆ ಪ್ರಾತ್ಯಕ್ಷತೆಂತೇಳುವ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮನ ಮರಗೋಡು ಗೌಡ ಸಮಾಜದ ಸಹಯೋಗಲಿ ಒಂದು ವಾರದವರೆಗೆ ಯಶಸ್ವಿಯಾಗಿ ನಡ್ಸಿದೊ.

ಈ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಲಿ ಹಳೇ ಕಾಲಂದ ನಮ್ಮ ಹಿರಿಯರ್, ಹೆಣ್ಮಕ್ಕ ಆಚರಿಸಿಕಂಡ್ ಬಂದಂತ ಹಬ್ಬಹರಿದಿನ, ಮೊದುವೆ, ಕೃಷಿ ಚಟುವಟಿಕೆನ ಸಂದರ್ಬಲಿ ಮಾಡ್ತಿದ್ದ ಅಡ್ಗೆಗಳ ತಯಾರಿಸುವ ಕ್ರಮ, ಅದರ್ಲಿದ್ದ ವಿಶೇಷತೆಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಮಾಹಿತಿನ ತರಬೇತುದಾರರ್ ಹೇಳ್ದೊ. ಮರಗೋಡು, ಹೊಸ್ಕೇರಿ, ಐಕೊಳ, ಕಟ್ಟೆಮಾಡ್ ಗ್ರಾಮದ ಹೆಣ್ಮಕ್ಕ ತುಂಬಾ ಕುಸೀಂದ ಭಾಗವಹಿಸಿ ದಿನಕ್ಕೊಬ್ಬರಂಗೆ ಆತಿಥ್ಯ ಕೊಟ್ಟೊ. ಕಡೇ ದಿನ ಅವು ಮಾಡ್ದ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಅಡುಗೆಗಳ ಅಚ್ಚ್‌ಕಟ್ಟಾದ ಪ್ರದರ್ಶನ ಕೂಡ ನಡ್ತ್. ಈ ಎಲ್ಲಾ ವಿಚಾರಗಳ್ನ ಒಟ್ಟ್‌ಗೂಡ್ಸಿ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮದ ಮುಂದುವರ್ದ ಭಾಗ ಆಗಿ ಈ ಪುಸ್ತಕನ ಹೊರತರ್ತಾವೊಳೊ.

ಈ ಪುಸ್ತಕಲಿರುವ ಹೆಚ್ಚಿನ ರೆಸಿಪಿನ ತರಬೇತುದಾರರಾಗಿ ಬಂದವು ಮತ್ತೆ ನಮ್ಮ ಸ್ಥಳೀಯರ್ ಕೊಟ್ಟೊ. ಈ ಪುಸ್ತಕಲಿರುವ ಹೆಚ್ಚಿನ ಚಿತ್ರಗ ನಮ್ಮ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಲಿ ಪ್ರದರ್ಶನ ಆದ ಅಡುಗೆನ ಚಿತ್ರಗ. ಈ ಪುಸ್ತಕಲಿ 175 ತರದ ಅಡಿಗೆಗಳ ಪರಿಚಯ ಮಾಡಿಕೊಟ್ಟೊಳೊ. ಈ ಪುಸ್ತಕನ ಪ್ರಕಟಿಸಿಕೆ ಅನುವು ಮಾಡಿಕೊಟ್ಟ ನಮ್ಮ ಕರ್ನಾಟಕ ಅರೆಭಾಷೆ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಮತ್ತೆ ಸಾಹಿತ್ಯ ಅಕಾಡೆಮಿನ ಅಧ್ಯಕ್ಷ ಶ್ರೀ ಕೊಲ್ಯದ ಗಿರೀಶ್ ಅವ್ಕೂ ಮತ್ತೆ ಎಲ್ಲಾ ಸದಸ್ಯರ್‌ಗೂ ಪುಸ್ತಕ ಸಮಿತಿ ಸದಸ್ಯರ್‌ಗೂ ವಂದನೆ.

ತರಬೇತುದಾರರಾಗಿ ಆಗಮಿಸಿದಂತ ಕುಶಾಲನಗರ ಗೌಡ ಮಹಿಳಾ ಸಂಘ, ಚೇರಂಬಾಣೆ ಗೌಡ ಸಮಾಜದ ಹೆಣ್ಮಕ್ಕ, ಗಾಳಿಬೀಡಿನ ಹೆಣ್ಮಕ್ಕ, ಅವಂದೂರಿನ ಶ್ರಿ ಗೋಪಾಲಕೃಷ್ಣ ಯುವ ಸಂಘದವ್ಕೆ ವಂದನೆಗ.

ಈ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಲಿ ಭಾಗವಹಿಸಿ ಆತಿಥ್ಯ ಕೊಟ್ಟ್ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಲಿ ಸಕ್ರಿಯಾಗಿ ಪಾಲ್ಗೊಂಡ ಎಲ್ಲಾ ಹೆಣ್ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ವಂದನೆಗ. ಆ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಕ್ಕೆ ಅಡುಗೆಗೆ ಬೇಕಾದ ಸಾಮಾಗ್ರಿಗಳ್‌ನ ಮತ್ತೆ ಅಡುಗೆ ಮನೆ ನಿರ್ಮಿಸಿಕೊಟ್ಟ ಶ್ರೀ ಬಿದ್ರುಪಣೆ ಗಣೇಶ್ ಸ್ವಾಗತ್ ಕೇಟರಿಂಗ್ ಇವ್ಕೆ ಧನ್ಯವಾದಗ.

ಅದ್ದೂರಿ ಮೆರವಣಿಗೆ ಮೂಲಕ ಮೆರ್‌ಗ್ ಕೊಟ್ಟ್ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮನ ಯಶಸ್ಸ್‌ಗೊಳ್ಸಿದ ಮರಗೋಡು ಗೌಡಸಮಾಜದ ಅಧ್ಯಕ್ಷ ಶ್ರೀ ದೇವಜನ ನಾಣಯ್ಯ ಮತ್ತೆ ಆಡಳಿತ ಮಂಡಳಿಯವ್ಕೆ ವಂದನೆಗ. ಒಂದು ವಾರದವರೆಗೆ ನಡ್ದ ತರಬೇತಿ ಮತ್ತೆ ಪ್ರಾತ್ಯಕ್ಷತೆ ನಿರ್ವಹಿಸಿದ ಶ್ರೀ ಕಟ್ಟೆಮನೆ ಸೋನಾಜಿತ್‌ರವರಿಗೆ ಕೃತಜ್ಞತೆಗ.

ಆ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮನ ಪುಸ್ತಕ ರೂಪಲಿ ಹೊರತಾಕೆ ನನ್ನ ಜೊತೆ ಸಹಕರಿಸಿದಂತ ಹಿರಿಯ ಸಾಹಿತಿ ಶ್ರೀಮತಿ ಬೈತಡ್ಕ ಜಾನಕಿ ಮತ್ತೆ ಶ್ರೀಮತಿ ಕಡ್ಲೇರ ತುಳಸಿ ಮೋಹನ್ ಅವುಕೆ ಕೃತಜ್ಞತೆ ತಿಳಿಸ್ತಾವೊಳೆ. ಈ ಪುಸ್ತಕಕ್ಕೆ ಬೇಕಾದ ಫೋಟೋ ಮತ್ತೆ ಲಾಯ್ಕಾದ ಮುಖಪುಟ ವಿನ್ಯಾಸ ಮಾಡ್ದ ಪ್ರದೀಪ್, ಪ್ರಸನ್ನ ಸ್ಟುಡಿಯೊ ಇವ್ಕೂ ಪುಸ್ತಕನ ಪೊರ್ಲಾಗಿ ಮುದ್ರಣ ಮಾಡ್ದ ಶ್ರೀ ಕೃಷ್ಣ ಪ್ರಿಂಟರ್ಸ್‌ನ ಮಾಲೀಕ ಮತ್ತೆ ಸಿಬ್ಬಂದಿಯವ್‌ಕೆ ಕೃತಜ್ಞತೆಗ.

– ಮಂದ್ರೀರ ಮೋಹನ್‌ದಾಸ್
ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ಸಂಚಾಲಕರ್
ಸದಸ್ಯರ್, ಕರ್ನಾಟಕ ಅರೆಭಾಷೆ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಮತ್ತೆ ಸಾಹಿತ್ಯ ಅಕಾಡೆಮಿ

ಸೂಸ್‌ಲಿಟ್ಟ್
ಚುಂಡೆಪಲ್ಯ
ತೋಡುಕೆಸದ ಸಾರ್
ಕರಿಕೆಸದ ಸಾರ್
ಚೆಟ್ಟಿಹಿಟ್ಟ್
ಅಕ್ಕಿನ ಅಡಿಕೆ ಹಿಟ್ಟ್
ಅಕ್ಕಿ ಕಜಾಯ
ಕಾರರೊಟ್ಟಿ
ಕೊಸ್‌ಲಕ್ಕಿ ಹೊಡಿನ ಬೆಲ್ಲದ ತಂಬಿಟ್ಟ್.
ಮೈದ ಪೊಕ್ಕಡ
ಸೂಸ್‌ಲ್‌ಕಡ್‌ಂಬು
ರವೆ ವಡೆ
ಹೆಸ್‌ರ್‌ಬೇಳೆ ಹೋಳಿಗೆ
ಕಾರ ಅವ್‌ಲಕ್ಕಿ
ಬಾಳೆದಂಡ್ ಪಲ್ಯ
ಬಾಳೆದಂಡ್ ವಡೆ
ಬಾಳೆಕಾಯಿ ಪಲ್ಯ
ಹಗಲಕಾಯಿ ಪಲ್ಯ
ಬಾಳೆಕಾಯಿ ವಡೆ

ರಾಗಿ
ರಾಗಿ ಮುದ್ದೆ
ರಾಗಿ ಅಂಬುಲಿ
ರಾಗಿ ರೊಟ್ಟಿ
ರಾಗಿ ಗಂಜಿ
ರಾಗಿ ದೋಸೆ.

ಗೈಪುಗ
ಬಸಳೆ ಸೊಪ್ಪುನ ಗೈಪು
ತೋಡುಕೆಸದ ಗೈಪು
ಮಡಗಲ ಕಾಯಿ ಗೈಪು
ಅಳ್‌ಂಬು ಗೈಪು
ಕುಜ್ಜೆ ಗೈಪು
ಕಣಲೆ ಗೈಪು
ಬಾಳೆ ದಂಡ್ ಗೈಪು
ಬಾಳೆ ಕಾಯಿ ಗೈಪು
ಪೊಪ್ಪಾಯಿ ಗೈಪು
ಹೀರೆ ಕಾಯಿ ಮೀನ್ ಗೈಪು
ನೀರಾಂಬರ

ಸೊಪ್ಪುಪಲ್ಯಗ
ಹರಿವೆಸೊಪ್ಪು
ನುಗ್ಗೆ ಸೊಪ್ಪು
ಕೆಂಬಡೆ ಸೊಪ್ಪು
ಗಿಣಿಕೆ ಸೊಪ್ಪು
ಚೆಗ್ತೆ ಸೊಪ್ಪು
ತಿಮಾರೆ ಸೊಪ್ಪು
ಚೆರ್ಮೆ ಸೊಪ್ಪು

ಹೂವ್‌ನ ಪಲ್ಯ
ಬಾಳೆ ಕೂಂಬೆ ಪಲ್ಯ
ಪೊಂಗರೆ ಹೂ ಪಲ್ಯ
ದಾಸವಾಳ ಹೂ ಪಲ್ಯ

ಪೊಜ್ಜಿಗ
ಕಾಯಿ ಪೊಜ್ಜಿ
ಸುಂಟಿ ಪೊಜ್ಜಿ
ನೆಲಮಾಂವ್‌ನ ಪೊಜ್ಜಿ
ಚೋಳಿ ಹಣ್ಣ್‌ನ ಪೊಜ್ಜಿ
ಕಂಯ್ಯುಳಿ ಪೊಜ್ಜಿ
ಹಲ್ಸ್‌ನಕ್ಕಿ ಪೊಜ್ಜಿ
ಕುಡು ಪೊಜ್ಜಿ
ಕಡ್ಲೆ ಪೊಜ್ಜಿ
ಎಳ್ಳ್ ಪೊಜ್ಜಿ
ಜೋಳದ ಪೊಜ್ಜಿ
ಕೆಂಬಡೆಕಾಯಿ ತಿರ್‌ಳ್‌ನ ಪೊಜ್ಜಿ
ಸೌತೆಕಾಯಿ ಪೊಜ್ಜಿ
ಹುಣ್‌ಸುಳಿ ಪೊಜ್ಜಿ
ತಿಮರೆ ಸೊಪ್ಪು ಪೊಜ್ಜಿ

ಹೊರ್ದ ಹಿಟ್ಟ್‌ಗ
ರವೆ ಚಕ್ಕುಲಿ
ಬೆಣ್ಣೆ ಚಕ್ಕುಲಿ, ಮುರ್ಕು
ರವೆ ಉಂಡೆ
ಸುಕ್ರುಂಡೆ
ಕರ್ಜಿಕಾಯಿ
ಉದ್ದ್‌ನ ವಡೆ
ಇಲಾತ್‌ಗೆಂಡೆ ಬೋಂಡ

ಪಾಯಿಸಗ
ರೊಟ್ಟಿ ಪಾಯಿಸ
ಕೆಂಬಡೆ ಪಾಯಿಸ
ಸೊರೆಕಾಯಿ ಪಾಯಿಸ
ಬೂದಿಕುಂಬಳ ಪಾಯಿಸ
ಗೋದಿ ಪಾಯಿಸ
ಕೊಸ್‌ಲಕ್ಕಿ
ಹೊರ್ದ ಪಾಯಿಸ

ಆಟಿ ವಿಸೇಸ
ಆಟಿ ಪಾಯಿಸ
(ಮದ್ದ್‌ಕುಳು ಪಾಯಿಸ)
ಆಟಿ ಹಲ್ವ
ಪತ್ರೊಡೆ
ಮರಕೆಸ ಸೊಪ್ಪುನ ಪಲಾವ್
ಕಣಲೆ ಗೈಪು
ಕಣಲೆ ಪಲ್ಯ
ಕಕ್ಕಡೆ ಎಸಂಡ್ ಗೈಪು
ನಾಡ್ ಕೋಳಿ ಗೈಪು
ಅಳ್‌ಂಬು ಗೈಪು
ಸೆಡೆ ಹಿಟ್ಟ್

ಉಪ್ಪ್‌ನ ಕಾಯಿಗ:
ನಿಂಬುಳಿ ಉಪ್ಪ್‌ನಕಾಯಿ
ಹೊಟ್ಟುಳಿ ಉಪ್ಪ್‌ನಕಾಯಿ
ಕೈಂಯುಳಿ ಉಪ್ಪ್‌ನಕಾಯಿ
ಕೈಂಯುಳಿ ಅಡಂಗಾಯಿ
ಮಾಯಿನಕಾಯಿ ಉಪ್ಪ್‌ನಕಾಯಿ
ಮಾಯಿನ ಮಿಡಿ ಅಡಂಗಾಯಿ
ಅಳಂಬು ಮೊಗ್ಗುನ ಉಪ್ಪ್‌ನಕಾಯಿ
ಕೊಯಿಲೆ ಮೀನ್ ಉಪ್ಪ್‌ನಕಾಯಿ
ಕಾಡ್ ಮಾಸದ ಉಪ್ಪಣ
ಇಟ್ಟಿ ಮೀನ್ ಉಪ್ಪ್‌ನಕಾಯಿ
ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಉಪ್ಪ್‌ನಕಾಯಿ.
ಕಣ್‌ಲೆ ಉಪ್ಪ್‌ನಕಾಯಿ.
ಟೋಮೆಟ ಉಪ್ಪ್‌ನಕಾಯಿ



ಕೊಡಗ್ ಮತ್ತೆ ದಕ್ಷಿಣ ಕನ್ನಡ ಜಿಲ್ಲೆಲಿ ನೆಲೆ ನಿತ್ತಿರುವ ಹತ್ತ್ ಕುಟುಂಬ ಹದಿನೆಂಟ್ ಗೋತ್ರ ಜನಾಂಗ ಅರೆಬಾಸಿಗರ್ ಹುಟ್ಟು ಕೃಷಿಕರಾಗಿದ್ದ್ ಇವು ಧಾರ್ಮಿಕ ಆಚರಣೆಲಿ ಸಬ್ಬಮ್ಮ ದೇವಿನ ಆರಾಧಕರ್. ಇವರ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಕಷ್ಟ-ಸುಕಗಳಿಗೂ ಕಾರ್ಣಕೆ ಇಸುದು ಆ ಕುಟುಂಬದ ಮೂಲ ವ್ಯಕ್ತಿ ಅಳ್ದ್ ಹೋದ ಹಿರಿಯವುತ ಅರ್ಥ. ಕಾರ್ಣಕ್ಕೆ ಇಸುದು ಅರೆಬಾಸಿಕರ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಕಾರ್ಯಕ್ಕೂ ಸುರೂನ ಕಾರ್‌ಬಾರ್‌ತ ಹೇಳಕ್. ಇನ್ನ್ ಕೃಷಿ ಕಾರ್ಯಕ್ಕೆ ಇಳಿಯಕೆ ಮುಂದೆ ದೆವ್ವಕ್ಕೆ ಕೊಡ್ದು ಕ್ರಮ. ಕಾರ್ತಿಂಗ (ಜುಲೈ 15 ರ್‌ಂದ ಆಗಸ್ಟ್ 5) ಹಿಡ್ದಂಗೆ ಈ ಕಾರ್ಯ ಸುರಾಕಿದ್ದ್ ಅವರವರ ಕುಟುಂಬ ಪದ್ಧತಿನಂಗೆ ಮನೆ ಒಳಗೆ-ಹೊರಗೆನ ದೆವ್ವಂಗೆ (ಪಾಷಾಣ ಮೂರ್ತಿ (ಭೂತಂಗ) ಭೂಮಿ ಗುಳಿಗ, ಭೂಮಿ, ಚೌಡಿ ಮೂರ್ತಿಗ, ಮಲೆ ತಮ್ಮಚ್ಚ) ಹಿಂಗೆ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ದೇವುರಿಗೆ ಭಕ್ತಿಂದ ಕೊಟ್ಟ್‌ಕಂಡವೆ.

ಕಾರ್ಣಕ್ಕೆ ಇಸುದು :

ಕಾರ್ಣಕೆ ಇಸ್‌ಕನ ಮುಖ್ಯ ಆಗಿ ಯಾರ ಕಡೆಂದ ಯಾವ ಉದ್ದೇಶಕ್ಕೆತೇಳುವ ವಿಷ್ಯನ ಮನೆ ಹಿರಿಯವು ದೇವುರಲ್ಲಿ ಹೇಳಿಕಂಡ್ ಕೋಳಿನ (ನಾಡ್ ಕೋಳಿ) ಕುತ್ತಿಗೆ ತಿರ್ಟಿ ಕೊಂದವೆ. ಹಂಗೇ ಆ ಕೋಳಿನ ಪೂಜಾರಿನೇ ಗೈಪು ಮಾಡಿ ಹಿಂಬೊತ್ತ್‌ಲಿ ಎಲ್ಲವರ್ನ ಒಟ್ಟು ಸೇರ್ಸಿ ಉಂಬೊಳಗೆ (ಅಡಿಗೆ ಕ್ವಾಂಬರೆಲಿ) ನೀರ್ ದೋಸೆ ಮತ್ತೆ ಅಕ್ಕಿರೊಟ್ಟಿನ ಸೇರ್ಸಿ ಕೋಳಿ ಗೈಪುನ ಕಾರ್ಣವರ್‌ಕೆ ಎಡೆ ಇಕ್ಕುದು ಪದ್ಧತಿ. ಅಲ್ಲದೆ ಕುಟುಂಬಲಿ ದೆವ್ವ ದೇವುರಿಗೆ ಕೊಡ್‌ಕನ ಕೂಡ ಇದೇ ಪದ್ದತಿನ ಅನುಸರಿಸುವೆ. ಆದರೆ ಗುಳಿಗ, ತಮ್ಮಚ್ಚಂಗೆ ಕೊಡ್‌ಕನ ಮಾತ್ರ ಮನೆಲಿ ಯಾವುದೇ ಅಡಿಗೆ ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ ಇರ್ದುಲೆ. ಎಲ್ಲಾ ಪೂಜಾರಿನೆ ಮಾಡೊಕು.

ಕಾರ್ಣಕ್ಕೆ ಇಸುವ ನಾಡ್ ಕೋಳಿ ಗೈಪು

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ನಾಡ್ ಕೋಳಿ ಮಾಸನ ಉಪ್ಪು ಮೆಣ್ಸ್, ಅರಶಿಣ ಹಾಕಿ ಲಾಯ್ಕ್‌ಲಿ ಕಲ್‌ಸಿ ಎಣ್ಣೆಲಿ ಹಾಕಿ ಬೇಸಕು. ಬೆಂದ ಕೋಳಿ ಮಾಸಕೆ ಕಾಯಿನ ತೆಳ್ಳಂಗೆ ಕೊಯ್ದ್ ಹಾಕಕು. ಈ ಕ್ರಮ ದೆವ್ವಕ್ಕೆ ಕೊಡ್‌ಕನ ಮಾತ್ರ ಮಾಡುವೆ.

ಕಾರ್ಣಕ್ಕೆ ಇಸುವ ಅಕ್ಕಿ ರೊಟ್ಟಿ

ಅಕ್ಕಿರೊಟ್ಟಿ ಕೂಡ ವಿಶೇಷ ರೀತಿಲಿ ತೇಳ್ರೆ ಅಕ್ಕಿ ಹೊಡಿನ ನೀರ್‌ಲಿ ಉಕ್ಕ್‌ರಿಸಿ ರೊಟ್ಟಿ ಮಾಡ್ದು ಪದ್ಧತಿ. ಇದ್ಕೆ ಅನ್ನ ಸೇರ್ಸಿಕೆ ಬೊತ್ತ್.

<u>ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ</u> :

ಅಕ್ಕಿಹೊಡಿ

ಉಪ್ಪು

ನೀರ್

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ನೀರ್ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ, ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಅದ್ಕೆ ಅಕ್ಕಿಹೊಡಿ ಹಾಕಿ ಉಕ್ಕುರ್‌ಸೊಕು. ಮತ್ತೆ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ರೊಟ್ಟಿತಟ್ಟಿ ಅದನ್ನ ಓಡ್‌ಲಿ ಕಾಸೊಕು.

ಕಾರ್ಣಕ್ಕೆ ಇಸುವ ನೀರ್‌ದೋಸೆ



ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

1 ಗಂಟೆ ಮುಂದೇ 1 ಕಪ್ ಅಕ್ಕಿನ ಪದ್‌ನ್‌ಸಿ ಅಕ್ಕಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರ್, ಉಪ್ಪ್ ಹಾಕಿ ಕಲ್ಲ್‌ಲಿ ಅರ್ದ್ ನೊಣ್ಣಂಗೆ ಆದಮೇಲೆ ತೆಗ್ದ್, ಕಾವಲಿಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಹೊಯ್ದ್ ಬಾವಡೆ ಮುಚ್ಚಿ ಬೆಂದಮ್ಯಾಲೆ ತೆಗಿಯೊಕು.



ಹರಿಸೇವೆ



ಕುಲದೇವ್ರು ವೆಂಕಟರಮಣ ಸ್ವಾಮಿನ ಹರಿಸೇವೆನ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಐನ್ ಮನೆಗಳ್ಲಿ ಭಕ್ತಿಂದ ಆಚರಿಸುವೆ

ಹರಿಸೇವೆಲಿ ಸಾಮಾನ್ಯ ಆಗಿ ಅವ್‌ಲಕ್ಕಿ, ಇಡ್‌ಮಣೆ ಹಿಟ್ಟ್, ಕಾಯಿಹಾಲ್‌ನ, ಪಲಾರತೇಳಿ ಪೂಜೆಗೆ ಮುಂದೆ ತಿಂದವೆ. ಮದ್ಯಾನದ ಊಟಕ್ಕೆ ಅನ್ನ ತರ್‌ಕಾರಿ ಗೈಪು ಮಾಡ್‌ವೆ. ಹಿಂಬೊತ್ತು ಕೆಂಚರಾಯನ ಪೂಜೆಲಿ ಕೋಳಿ, ಆಡ್, ಬೇಟೆ ಕೊಟ್ಟ್ ಅದರ್‍ನ ಪ್ರಸಾದ ತೇಳಿ ಇಕ್ಕುವೆ. ಇದಲ್ಲದೆ ಹರಿಸೇವೆನ ವಿಶೇಷ ಪ್ರಸಾದ ತೇಳ್ರೆ ಮಣ್ಣ್‌ನ ಮಡಿಕೆಲಿ ಮಾಡುವ ಪಾನಕ, ಅವುಲಕ್ಕಿ ಪ್ರಸಾದ ಹಂಚುವ ಕ್ರಮ ತುಂಬಾ ಮುಖ್ಯ.

ಪಾನಕ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

- ಮಣ್ಣ್‌ನ ಮಡಿಕೆ
- ನೀರ್
- ಕಲ್ಲ್‌ಸಕ್ಕರೆ
- ಯಾಲಕ್ಕಿ
- ಒಳ್ಳೆಮೆಣ್ಸ್
- ಸುಂಟಿ

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಕಾದ್ ಆರ್‌ದ ನೀರ್‌ಗೆ ಕಲ್ಲ್‌ಸಕ್ಕರೆ, ಯಾಲಕ್ಕಿ, ಒಳ್ಳೆಮೆಣ್ಸ್, ಸುಂಟಿ ಎಲ್ಲದರ್‍ನ ಒಟ್ಟಿಗೆ ಸೇರ್ಸಿ ಗುದ್ದಿ ಸಣ್ಣಹೊಡಿ ಮಾಡಿ ಮಡಿಕೆಲಿರ್‌ವ ನೀರ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ ತಿರ್‌ಗ್‌ಸಿರೆ ಪಾನಕ ತಯಾರ್. (ಈ ಪಾನಕನ ಬಕ್ತರ್ ಮಾಡುವೆ.)

ಕಾಯಿಹಾಲ್

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

- ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ
- ಬೆಲ್ಲ
- ನೀರ್
- ಯಾಲಕ್ಕಿ
- ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು.

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ತೆಂಗಿನಕಾಯಿನ ಕಡ್ದ್, ಅದರ ಹಾಲ್‌ನ ಹಿಂಡಿಕಂಡ್, ಬೆಲ್ಲದ ಪಾಕ ಮಾಡಿಕಣಕು. ಈ ಪಾಕಕ್ಕೆ ಕಾಯಿಹಾಲ್ ಹಿಂಡಿ ಹೊಡಿ ಮಾಡ್ದ ಯಾಲಕ್ಕಿ, ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು ಸೇರ್ಸಿ ಕೊದ್ಸಕು. ಈಗ ಕಾಯಿಹಾಲ್ ತಯಾರಾದೆ.

ಇಡಮಣೆ ಹಿಟ್ಟ್

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

- ಅಕ್ಕಿತರಿ
- ನೀರ್
- ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು.

ಒಂದು ಅಳತೆಗೆ ಒಂದರ್ದ ಅಳತೆ ನೀರ್ ಹಾಕಿ, ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಕಡಂಬಿಟ್ಟ್‌ಗೆ ಬೇಕಾದಂಗೆ ಉಕ್ಕ್‌ರ್‌ಸಿ ಕಳಸಿಗೆಲಿ ಕಡಂಬಿಟ್ಟ್ ಮಾಡಿ ಬೇಸಕು. ಈಗ ಇಡಮಣೆ ಹಿಟ್ಟ್ ವರ್ಲ್‌ಲಿ ಒಂದೊಂದೆ ಕಡಂಬಿಟ್ಟ್‌ನ ಹಾಕಿ ಒತ್ತಿರೆ ಇಡಮಣೆಹಿಟ್ಟ್ ತಯಾರ್.



ಅಕ್ಕಿಪಾಯಿಸ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಅನ್ನ
ಬೆಲ್ಲ
ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ
ಉಪ್ಪು
ಮೆಂತೆ

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

1 ಕಪ್ ಅಕ್ಕಿನ ಲಾಂಯ್ಕಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿಕಂಡ್ 1 ಟೀ ಚಮಚ ಮೆಂತೆನ ಹಾಕಿ, ನಂತರ ಬೆಂದಮೇಲೆ ಬೆಲ್ಲ, ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ತುರಿ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ಹಾಕಿ 1 ಕೊದಿ ಬಂದ ಮ್ಯಾಲೆ ಇಳ್‌ಸೊಕು.

ದೆವ್ವ- ದೇವ್ರಿಗೆ ಕೊಡ್ದು

ಮನೆ ಒಳಗೆ- ಹೊರಗಿನ ದೆವ್ವ ದೇವ್ರುಗ- ಮಲೆ ತಮ್ಮಚ್ಚ- ಗುಳಿಗಂಗೆ ಕೊಡ್ದು. ಇಲ್ಲಿ ವಿಶೇಸ ತೇಕ್ರೆ ಬತ್ತದ ಹೊದ್‌ರಿ.

ಬತ್ತದ ಹೊದ್‌ರಿ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಬತ್ತ
ಮಣ್ಣ್‌ನ ಮಡ್‌ಕೆ.

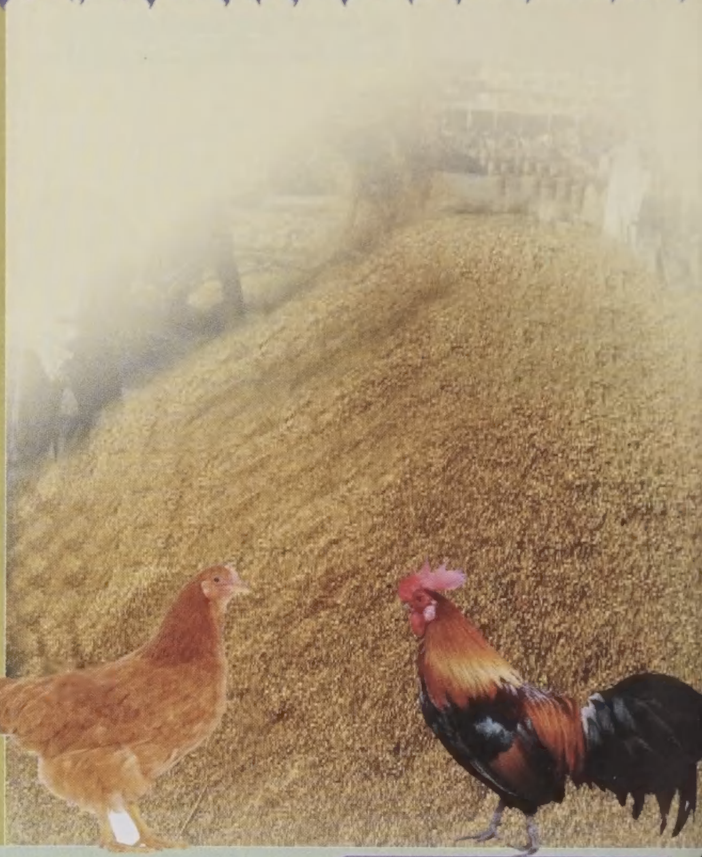
ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಬತ್ತನ ಸ್ವಲ್ಪ ಹೊತ್ತು ನೀರ್‌ಲಿ ಪದ್‌ನಿಸಿ, ಮಣ್ಣ್‌ನ ಮಡ್‌ಕೆಲಿ ಹಾಕಿ ಒಲೆಮ್ಯಾಲೆ ಮಡ್ಗಿ ಕೈಯಾಡ್‌ಸ್ತಾ ಇರೊಕು. ಆಗ ಬತ್ತ ಹೊಟ್ಟಿ ಹೊದ್‌ರಿ ಆದೆ.



ಕಿಡಾಸ :

ಕೊಡಗು ಮತ್ತೆ ದಕ್ಷಿಣ ಕನ್ನಡ ಜಿಲ್ಲೆನ ಅರೆಬಾಸಿಕ ಜನಾಂಗದವು ವರ್ಷಲಿ ಆಚರಿಸಿಕಂಡ್ ಬರ್‍ತಿರುವ ಸಾಂಪ್ರಾದಾಯಿಕ ಹಬ್ಬಗಳ್ಲಿ ಸುರೂಗೆ ಭತ್ತದ ಒಕ್ಕಲು ಕೆಲ್ಸ ಆದಂಗೆ ಫೆಬ್ರವರಿ ತಿಂಗಳ್ಲಿ (ಪೊನ್ನಿ ತಿಂಗಳ್ಲಿ) ಆಚರಿಸುವ ಕಿಡ್ದಾಸ ಹಬ್ಬ ಆ ದಿನ ಭೂಮಿ ತಾಯಿ ಮುಟ್ಟಾದುತೇಳುವ ನಂಬಿಕೆ ಉಟ್ಟು. ಇಡೀ ಆಚರಣೆಲಿ ಭೂಮಿ ತಾಯಿನ ಹೆಣ್ಣಾಗಿ ಕಂಡ್ ಫಲವಂತಿಕೆಗೆ ಬಳ್ಸಿಕಣುದರ್‍ನ ಕಾಣಕ್. 3 ದಿನಗಳ ಆಚರಣೆಲಿ ಸುರೂನ ದಿನ ಧಾನ್ಯ ಲಕ್ಷ್ಮಿನ ಪೂಜೆ ಮಾಡಿ. ಕಡಿಕೆಲಿ ಕಟ್ಟಿದ ಭತ್ತಕೆ 3 ಕಲ್ಲ್ ಹಂಗೇ ಮುಳ್ಳು (ಚೂರಿ ಮುಳ್ಳುನ) ಕತ್ರಿನಂಗೆ ಮಡ್ಗುವೆ. ಇದ್‌ಕೆ ಕಲ್ಲ್ ಮುಳ್ಳು ಹೇರುದುತ ಹೇಳುವೆ. ಇದ್ ಭತ್ತದ ಭದ್ರತೆಗೆ ದೃಷ್ಟಿಂದ. 2ನೇ ದಿನ ಮನರಂಜನೆಗಾಗಿ ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಹಂಗೇ ಮೀನ್‌ಬೇಟೆ ಮಾಡಿ ಊಟ ಮಾಡುವೆ. 3ನೇ ದಿನ ಭೂಮಿ ತಾಯಿಗೆ ನೆಲ ಬೊಳಿ ಬುಡ್‌ಕನ ಎಣ್ಣೆ ಬುಡುವ ಪದ್ಧತಿ. ಇಲ್ಲಿ ಮನೆ ಮುಂದೆ ಅಂಗಳಲಿ ಚೆಂಡೆ ಮುಳ್ಳುನ ಕೊಳ್ಳಿ ಸೀಗೆ, ಅರಶಿಣ ಕೊಂಬುನ ಚಿಪ್ಪಿಲಿ ಮಡ್‌ಗಿ ಒಂದು ಮಣೆ ಮಡ್ಗಿ ಭೂಮಿ ತಾಯಿಗೆ 3 ಸರ್ತಿ ತೆಂಗಿನೆಣ್ಣೆನ ಹಾಕುವೆ.



ಕೊಯ್ಲೆ ಮೀನ್ / ಹೊಳೆ ಮೀನ್ ಸಾರ್

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ದೊಡ್ಡವರೆ(ಹಸಿ)
ಇಲಾತ್‌ಗೆಂಡೆ
ಕೊಯ್ಲೆ ಮೀನ್
ಉಪ್ಪು
ಮೆಣ್ಸ್
ಅರ್‌ಶಣ
ನೀರುಳ್ಳಿ
ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ
ಎಣ್ಣೆ
ಸಾಸುವೆ
ಅಗ್ರಣೆಸೊಪ್ಪು
ಬೇಕಿದ್ದರೆ ಕಾಯ್ಸಿ



ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ದೊಡ್ಡವರೆ(ಹಸಿ) ಇಲಾತ್‌ಗೆಂಡೆ, ಸುರುಗೆ ಕೊಯ್ಲೆ ಮೀನ್‌ನ ಸೋಸಿ ಉಪ್ಪು ಮೆಣ್ಸ್ ಅರ್‌ಶಿಣ ಹಾಕಿ ಮಿಸ್ರಮಾಡಿ ಮಡ್ಕಣಕು.

ಈಗ ಬಾಂಡ್ಲಿಲಿ ಎಣ್ಣೆ ಮಡ್ಗಿ ಸಾಸುವೆ ಹೊಟ್ಟ್‌ಕನ ಅಗ್ರಣೆ ಸೊಪ್ಪು, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ನೀರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಬಾಡ್ಸಿ ಹಸಿ ಅವರೆ ಕಾಳ್ ಹಾಕಿ ಎಣ್ಣೆಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಬಾಡ್ಸಿ. ಅದ್‌ಕೆ ಹೋಳು ಮಾಡ್ದ ಗೆಂಡೆನ ಹಾಕಿ ಉಪ್ಪು ಕಾರ ಹಾಕಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ ಅದೂ ಸ್ವಲ್ಪ ಬೆಂದಮೇಲೆ ಕೊಯ್ಲೆಮೀನ್ ಸೇರ್‍ಸಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ. ಈಗ ರುಚಿನೋಡಿ ಹುಳಿನೂ ಸೇರ್‍ಸಿ. ಬೇಕಿದ್ದರೆ ಕಾಯಿಹಾಕಕ್ ಇಲ್ಲರೆ ಮೀನ್ ಮಸಾಲೆ ಸೇರ್‍ಸಿ ಕೊದ್ದ ಮೇಲೆ ಇಳ್ಸಿ. ಈ ಮೀನ್ ಸಾರ್ ರೊಟ್ಟಿಗೆ ಬಾರೀ ರುಚಿ.



ಕೃಷಿಕರಾಗಿರುವ ಕೊಡಗ್‌ನ ಅರೆಭಾಷಿಕರ್ ಬೆಳೆ ಕೆಲ್ಸ ಆದಂಗೆ ಜನವರಿ ತಿಂಗಳ 14 ರಂದ್ ಬರುವ ಮಕರ ಸಂಕ್ರಾಂತಿ ಹಬ್ಬನ ಕೂಡ ಆಚರಿಸುವೆ. ಇಲ್ಲಿ ಒಕ್ಕುಲು ಕೆಲ್ಸ ಆಗಿ ಕಡಿಕೆಲಿ ಭತ್ತ ಕಟ್ಟಿದ್ದ್ ಹೊಸ ಭತ್ತನ ಅಕ್ಕಿ ಮಾಡಿ ಊರು ದೇವುರಿಗೆ ನೈವೇದ್ಯ ಮಾಡುವೆ. ಇದಾದ ಮೇಲೆ ಮನೆ ಮನೆಗಲ್ಲಿ ಹೊಸ ಅಕ್ಕಿನ ಪಾಯಿಸ ಮಾಡಿ ಊಟ ಮಾಡುವೆ. ಹೊಸ ಅಕ್ಕಿ ಪಾಯಿಸ ಆದಂಗೆ ಹೊಸ ಅಕ್ಕಿಲಿ ಸುರೂಗೆ ಕಡಂಬಿಟ್ಟ್, ಹುಳಿ ದೋಸೆ ಮಾಡ್ದು ಪದ್ಧತಿ. ಹೊಸ ಅಕ್ಕಿ ಪಾಯಿಸ ಊಟ ಮಾಡುದಕ್ಕೆ ಅರೆಬಾಸೆಲಿ ಹೊಸ್ತ್ ಊಟತ ಹೇಳುವೆ.

ಹೊಸಕ್ಕಿ ಪಾಯಿಸ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಹೊಸ ಅಕ್ಕಿ
ಬೆಲ್ಲ
ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ
ಉಪ್ಪು.

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

1 ಕಪ್ ಅಕ್ಕಿನ ಲಾಯ್ಕಾಗಿ ಬೇಸಿಕಂಡ್ ನಂತರ ಬೆಂದಮೇಲೆ ಬೆಲ್ಲ, ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ಹೂ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ಹಾಕಿ 1 ಕೊದಿ ಬಂದ ಮ್ಯಾಲೆ ಇಳ್‌ಸೊಕು.

ಹೊಸಕ್ಕಿ ಕಡಂಬಿಟ್ಟ್

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಹೊಸ ಅಕ್ಕಿತರಿ
ಉಪ್ಪ್
ನೀರ್

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಒಂದು ಅಳತೆ ತರಿಗೆ ಒಂದರ್ದ ಅಳತೆ ನೀರ್ ಹಾಕಿ ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪ್ ಸೇರ್ಸಿ ಉಕ್ಕ್‌ರ್‌ಸಿಕಣೊಕು. ಬೆಂದ ಬಂದನ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ಕಳ್ಸ್‌ಗೆಲಿ ಬೇಸಿರೆ ಕಡಂಬಿಟ್ಟ್ ತಯಾರ್.

ಹೆಸ್‌ರ್ ಬೇಳೆ, ಕಡ್ಲೆಬೇಳೆ ಪಾಯಿಸ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಕಡ್ಲೆಬೇಳೆ
ಹೆಸ್‌ರ್ ಬೇಳೆ
ಬಿಳಿ ಬೆಲ್ಲ
ಕಾಯಿ ಹೂ
ಯಾಲಕ್ಕಿ
ದ್ರಾಕ್ಷಿ
ಗೇರ್‌ಬೀಜ
ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಕಡ್ಲೆಬೇಳೆನ ಸುರೂಗೆ ಬೇಸಿಕಣಕು. ಅರ್ಧ ಬೇಯಕನ ಹೆಸರ್ ಬೇಳೆ ಸೇರ್ಸಿ ಬೆಂದಮೇಲೆ ಬೆಲ್ಲ, ಕಾಯಿಹೂ, ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು , ಸೇರ್ಸಿ ಕೊದ್‌ಸಿ, ಕಡೇಗೆ ತುಪ್ಪಲಿ ಹೊರ್ದ ಗೇರ್ ಬೀಜ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಸೇರ್ಸಿ ಇಳ್‌ಸಿ. ಈಗ ಯುಗಾದಿ ಪಾಯಿಸ ತಯಾರ್.







ಉಗಾದಿ



ಯುಗಾದಿ ಹಬ್ಬ ಹಿಂದೂಗಳ್ಲಿ ವರ್ಷದ ಸುರೂನ ಹಬ್ಬ. ಹಿಂಗಾಗಿ ಹೊಸ ವರ್ಷಲಿ ಕಷ್ಟ-ಸುಖ, ಸಿಹಿ-ಕಹಿ ಸಮಾನಾಗಿ ಬರ್ಲಿತೇಳುವ ಆಶಾಭಾವನೆಂದ ಬೇವು-ಬೆಲ್ಲನ ತಿಂದವೆ. ಅಂದ್‌ನ ವಿಶೇಷ ಕುಟುಂಬದ ಯಜಮಾನ ಹೊಸವರ್ಷದ ಫಲ, ಆಯವ್ಯಯ, ಜಯಾಪಜಯ, ಹಂಗೇ ಭವಿಷ್ಯನ ಹೊಸ ಪಂಚಾಂಗ ನೋಡಿ ತಿಳ್ಸುವೆ. ಹೊಸ ವರ್ಷ ಸುರು ಆದ್ವರ್‌ಂದ ಆ ಹೊತ್ತುಗೆ ಹದ ಆಗಿ ಮಳೆಯಾಗಿದ್ದರೆ ಎತ್ತ್‌ಕಟ್ಟುವ ಕಾರ್ಯ ನಡ್ದದೆ. ಭೂಮಿ ಹದ ಆಗದಿದ್ದಲ್ಲಿ ಬಿಸು ದಿನದಂದ್ ಎತ್ತ್ ಕಟ್ಟುವ ಕಾರ್ಯ ನಡ್ದದೆ. ಯುಗಾದಿ ದಿನದಂದ್ ಮನೆ ಮನೆಗಳ್ಲಿ ವಿಶೇಷ ಅಡಿಗೆ ತಯಾರ್ಸಿ ಮನೆಜನ ಒಟ್ಟಿಗೆ ಕುದ್ದ್ ಬಾಳೆಲೆಲಿ ಊಟ ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ ಉಟ್ಟು. ಯಾವುದೇ ಶುಭ ಕಾರ್ಯಕ್ಕೆ ಕೈ ಹಾಕುದಾದರೆ ಅಂದ್ ಒಳ್ಳದೇ ಆದೆ. ಯುಗಾದಿ ದಿನ ಊರು ದೇವಸ್ಥಾನಲಿ ವಿಶೇಷ ಪೂಜೆ ಮನರಂಜನಾ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಗ ಕ್ರೀಡಾಕೂಟಗ:- ವಿಶೇಷ ಆಗಿ ಕೊಡ್‌ಗ್‌ಲಿ ಕಾಯಿಗೆ ಗುಂಡು ಹೊಡಿವ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಗ ಇದ್ದವೆ. ಬಿಸು ದಿನ ನೆಕ್ಕಿ ಗಿಡದ ಕೋಲು ಹಿಡ್ದ್ ಒಂದು ಒಳಿ(3ಸಾಲ್) ಗದ್ದೆ ಹೊಡಿ ಭತ್ತದ ಕೃಷಿ ಕೆಲ್ಸಕ್ಕೆ ಕೈ ಹಾಕುವೆ.

ಇನ್ನ್ ಯುಗಾದಿ ಅಂಗ ಆಗಿ ಮಾಡುವ ವಿಶೇಷ ತಿಂಡಿ ತಿನಸ್ ಬೇವು-ಬೆಲ್ಲ, ಪಾಯಿಸ, ಹೋಳಿಗೆ, ವಡೆ.





ಬೇವುಬೆಲ್ಲ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಬೇವ್‌ನ ಸೊಪ್ಪು
ಬೆಲ್ಲ
ತೆಂಗ್‌ನಕಾಯಿ.

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಬೇವ್‌ನಸೊಪ್ಪುನ ಸೋಸಿಕಂಡ್ ಬೆಲ್ಲ, ಕಾಯಿ ಸೇರ್ಸಿ ಗುದ್ದಿ ಹೊಡಿಮಾಡಿಕಂಡ್ರೆ ಬೇವುಬೆಲ್ಲ ತಯಾರ್.



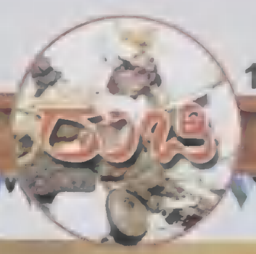
ಕಡ್ಲೆಬೇಳೆ ವಡೆ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಕಡ್ಲೆಬೇಳೆ
ನೀರುಳ್ಳಿ
ಕಾಯಿಮೆಣ್ಸ್
ಶುಂಠಿ
ಸಂಬಾರ ಸೊಪ್ಪು
ಅಗ್ರಣೆ ಸೊಪ್ಪು
ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು
ಹೊರಿಯಕೆ ಎಣ್ಣೆ

ಕಡ್ಲೆಬೇಳೆನ ಸುರೂಗೆ ಬೇಸಿಕಣಕು. ಅರ್ಧ ಬೇಯಕನ ಹೆಸರ್ ಬೇಳೆ ಸೇರ್ಸಿ ಬೆಂದಮೇಲೆ ಬೆಲ್ಲ, ಕಾಯಿಹೂ, ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು , ಸೇರ್ಸಿ ಕೊದ್‌ಸಿ, ಕಡೇಗೆ ತುಪ್ಪಲಿ ಹೊರ್ದ ಗೇರ್ ಬೀಜ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಸೇರ್ಸಿ ಇಳ್‌ಸಿ. ಈಗ ಯುಗಾದಿ ಪಾಯಿಸ ತಯಾರ್.





ಹೋಳಿಗೆ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಕಡ್ಲೆ ಬೇಳೆ–1 ಕೆ.ಜಿ
ಹೆಸರು ಬೇಳೆ–1 ಕೆ.ಜಿ
ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ–2
ಬೆಲ್ಲ– 1 ½ ಕೆ.ಜಿ
ಮೈದಾ ಹೊಡಿ–1 ½ ಕೆ.ಜಿ
ಚಿರೋಟಿ ರವೆ
ಸಕ್ಕರೆ
ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು
ಏಲಕ್ಕಿ ಹುಡಿ
ಚಿಟಿಕೆ ಅರಶಿಣಹೊಡಿ
ಎಣ್ಣೆ ಸ್ವಲ್ಪ



ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

(1) ಸುರುಗೆ ನೀರಿಗೆ ಮೈದಾ, ಅರಶಿಣ ಹೊಡಿ, ಚಿರೋಟಿರವೆ, ಎಣ್ಣೆ ಎಲ್ಲ ಸೇರ್‌ಸಿ ಲಾಯ್ಕಲಿ ಕಲ್ಸೊಕು ಅದ್ ರಬ್ಬರ್ ತರ ಎಳ್‌ದ್ ಬರೊಕು, ಅದನ ಕರೆಲಿ ಮಡ್ಗೊಕು.

(2) ಬೇಳೆನ 4 ಗಂಟೆ ಪದ್‌ನ್‌ಸಿ ಅದನ ಬೇಯಿಸೊಕು, ಅದರ ನೀರ್‌ನ ಬಗ್ಗಿಸಿ ಬೆಲ್ಲ ಹಾಕಿ ತಿರ್‌ಗ್‌ಸೊಕು, ಅದಕ್ಕೆ ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಮಿಕ್ಸಿಲಿ ನೊಣ್ಣಂಗೆ ರುಬ್ಬೊಕು. ಅದರ್‌ನ ಸಣ್ಣ ಉರಿಲಿ ದಪ್ಪ ತಳದ ಪಾತ್ರೆಲಿ ಉಕ್ಕ್‌ರ್‌ಸಿಕಂಡ್ ಇರೊಕು. ಇದಕ್ಕೆ ತೆಂಗಿನ ತುರಿನ ಮಿಕ್ಸಿಲಿ ಹಾಕಿ ಆಡ್ಸಿ ಸೇರ್ಸಕು. ಪಾತ್ರೆ ತಳ ಬುಡೊಕು. ಮತ್ತೆ ಈ ಹೂರಣನ ಆರಿಕೆ ಬುಡೊಕು.

(3) ಕಲ್‌ಸಿದ ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟ್‌ನ ಅಂಗೈಲಿ ಹಾಕಿ ತಟ್ಟಿಕಂಡ್ ಅದರ ಒಳಗೆ ನಿಂಬೆಗಾತ್ರದ ಬೇಳೆ ಹೂರಣನ ಹಾಕಿ, ಸುತ್ತ ಮುಚ್ಚೊಕು. ಮತ್ತೆ ಚಪಾತಿ ಮಣೆಲಿ ಲಟ್ಟ್‌ಸೊಕು. ಅದನ್ನ ತವ ಇಲ್ಲರೆ ಕಾವ್‌ಲಿಲಿ ನಿದಾನಕ್ಕೆ ಕಾಸಿ, ತುಪ್ಪ ಹಾಕಂಡ್ ತಿನ್ನಕ್.

ಬಿಸು

ಅರೆಬಾಷೆರ್ ಬಿಸು ಹಬ್ಬನ ಕೃಷಿಗೆ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟಂಗೆ ಗದ್ದೆಲಿ ಎತ್ತ್ ಕಟ್ಟುವ ಮೂಲಕ ಆಚರಣೆ ಮಾಡುವೆ. ಅಂದ್ ಹೊತ್ತಾರೆ ಗದ್ದೆಲಿ ಗಣಪತಿಗೆ ಇಡಿ ಎತ್ತ್‌ಕಟ್ಟಿ ನೆಕ್ಕಿ ಕೋಲು ಹಿಡ್ದ್ ಒಂದು ಒಳ ಹೂಡ್ತ್ ಕ್ರಮ. ವಿಶೇಷ ಆಗಿ ಅಂದ್ ಬಾಳೆ ಹಣ್ಣ್ ಕಜಾಯನ ಪ್ರಸಾದ ಶೇಳಿ ಮಾಡುವೆ.



ಬಾಳೆಹಣ್ಣ್ ಕಜ್ಜಾಯ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಬಾಳೆಹಣ್ಣ್
ಅಕ್ಕಿಹೊಡಿ
ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು
ಎಣ್ಣೆ.

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಬಾಳೆಹಣ್ಣ್‌ನೊಟ್ಟಿಗೆ ಅಕ್ಕಿಹೊಡಿ, ಉಪ್ಪು ಸೇರ್ಸಿ, ಲಾಯ್ಕಾಗಿ ಕಲ್ಸಿ, ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆಮಾಡಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಲಿ ಹೊರಿಯೊಕು.



ಕೈಲ್ ಮೂರ್ತ



ಕಾಲ ಚಕ್ರ ಋತುಮಾನಕ್ಕನುಗುಣ ಆಗಿ ನಡಿವ ವರ್ಷದ ಹಬ್ಬ ಆರೆಭಾಷಿಕರ ಜನಪ್ರಿಯ ಹಬ್ಬ, ಹಾಗೇ ಗೌಜಲಿ ಆಚರಣೆ ಮಾಡುವ ಹಬ್ಬ ಕೈಲ್ ಮೂರ್ತ ಹಬ್ಬ, ಕೈಲ್ ಮೂರ್ತ ಕೃಷಿ ಸಂಗಾತಿಗಳ ಒಂದು ಪ್ರಸಿದ್ಧ ಆಯುಧಪೂಜೆ ನಾಡ ಹಬ್ಬ. ಇದ್ ಪಗ್ಗ ತಿಂಗಳ್ಲಿ ಸುರಾಗುವ ಕೃಷಿ ಕೆಲ್ಸಗ ಸೋಣ ತಿಂಗಳ್ಲಿ ನಾಟಿ ಕೆಲ್ಸ ಅಕಿರಿ ಆಕೆಮುಟ್ಟ ಮುಂದುವರ್ದದೆ. ಕೈಲ್ ಮೂರ್ತ ಹಬ್ಬನ ಕೊಡಗ್‌ಲಿ ಒಂದೇ ದಿನ ಆಚರಣೆ ಮಾಡ್ತಲೆ, ಸೋಣ 8-12 ಮತ್ತ್ 18ರ ಕೈಲ್ ಮೂರ್ತ ಹೇಳಿ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ತಾರೀಕ್‌ನಂದ್ ಆಚರಿಸುವೆ. ಮಡಿಕೇರಿ ತಾಲೂಕುನ ಗಾಳಿಬೀಡ್, ಭಾಗಮಂಡ್ಲ, ನಾಪೋಕ್ಲು ಕಡೆಯುವ 12 ರ ಹಂಗೆ ಬಾಕಿ ಎಲ್ಲಾ ಕಡೆಗಳ್ಲಿ 18 ರ ಕೈಲ್ ಮೂರ್ತ ಆಚರಣೆ ಮಾಡುವೆ. ಸೋಣ 18 ಸೆಪ್ಟಂಬರ್ 3 ರಂದ್ ಈಗ ಕರ್ನಾಟಕ ರಾಜ್ಯ ಸರ್ಕಾರ ನಿರ್ಬಂಧಿತ ರಜಾ ದಿನತ ಘೋಷಣೆ ಮಾಡಿಟ್ಟು, ಇಲ್ಲಿ ಹಬ್ಬದ ದಿನ ಪೊರಾವ ಕೃಷಿಗೆ ಉಪಯೋಗಿಸುವ ನೇಗ್‌ಲ್, ನೊಗ, ಕೊಟ್ಟು(ಗುದ್ದಲಿ) ಕತ್ತಿ, ಕೋವಿ ನೆಲ ಹೊಳ್ಸಿ ಮಡಿ ಮಾಡಿ ಪೂರ್ವ ಎತ್ತ್‌ಗಳ್ನ ಮೈ ತೊಳ್ಸಿ ಅವರ ಕೊಂಬ್‌ಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಅದ್‌ಕಿಣ ತಿಕ್ಕಿ ಗಂಧವೊಟ್ಟು ಹಾಕಿ ಆಯುಧಗಳಗೆ ಈ ತಿಂಗಳ್ಲಿ ಕಾಡ್‌ಲಿ ಸಿಕ್ಕುವ ವಿಶೇಷ ಗೌರಿ ಹೂ ಇದ್‌ಕ್ಕೆ ಕೋವಿ ಹೂ, ನೇಗ್‌ಲ್ ಹೂ ಹೇಳಿ ಹೆಸ್‌ರ್ ಈ ಹೂವುಂದ ಅಲಂಕಾರ ಮಾಡುವೆ. ಮತ್ತೆ ತೊಳಸ್‌ನ ಹಿಟ್ಟ್ ಎಡೆ ಇಕ್ಕಿ ಪೂಜೆ ಮಾಡುವೆ.

ಈ ವಿಶೇಷ ಪೂಜೆನ ಹಬ್ಬ ಬಾಗ್‌ಲ್‌ಲಿ ಮಾಡುವೆ. ಮನೆಲಿ ಹಬ್ಬದಡಿಗೆ ವಿಶೇಷ ಆಗಿ ಹಂದಿಗೈಮು ಬಿಲ್ಲಟ್ಟ್ ಸೇರ್ದಂಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನವ್ರು ಪೂರ್ತಿ ಮಾಸದಡಿಗೆ ಇದ್ದದೆ. ಇದರೊಟ್ಟಿಗೆ ಆಟೋಟ ಪೈಪೋಟಿ ನಡ್ದದೆ.

ತೊಳ್ಸ್‌ನ ಹಿಟ್ಟ್

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಅಕ್ಕಿ
ಉಪ್ಪು
ಕಾಯಿ
ತುಪ್ಪ
ಬಾಳೆಹಣ್ಣ್

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ನೀರ್ 1:2 ಹಾಕಿ ಉಪ್ಪು, ಕೊದಿಬಂದ ಮೇಲೆ ಅಕ್ಕಿನ ಹೊರ್ದ್ ನೈಸ್ ಮಾಡಿದ ಹೊಡಿನ ಬೆಲ್ಲ ಹಾಕಿ ಲಾಯ್ಕ ಹಞ ಗಟ್ಟಿಯಾದ ಮೇಲೆ ಇಳ್ಸಕು. ಇನ್ನೊಂದು ತಟ್ಟೆ ಮೇಲೆ ಕೊಡಿ ಬಾಳೆಲೆ ಮಾಡ್ಗಿ ಅದಕ್ಕೆ ತೊಳ್ಸ್‌ನಿಟ್ಟ್ ಹಾಕಿ, ಅದರ ಮದ್ಯಕ್ಕೆ ಕಾಯಿ ಹೂ ತುಪ್ಪ, ಹಞ ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಕು. ಅದರ ಸುತ್ತ ಬಾಳೆಹಣ್ಣ್‌ನ ತೊಪ್ಪೆ ಚೊಲ್ಲಿ ಇಸಕು.



ಹಂದಿಮಾಸ ಸುಟ್ಟು

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ತುಂಡುಮಾಡ್ದ ಹಂದಿಮಾಸ
ಬರೆಗೋಲು
ಸಣ್ಣಮೆಣ್ಸ್
ಉಪ್ಪು
ನಿಂಬುಳಿ
ಬಾಳೆಲೆ

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ತುಂಡುಮಾಡ್ದ ಹಂದಿಮಾಸನ ಬರೆಗೋಲುಲಿ ಸುರ್ದ್, ಕೆಂಡಲಿ ಲಾಯ್ಕ ಸುಡೋಕು. ಸುಟ್ಟ ಹಂದಿಮಾಸನ ಸಣ್ಣಸಿಗ್ದ್, ಉಪ್ಪು, ಗುದ್ದಿದ ಸಣ್ಣಮೆಣ್ಸ್, ನಿಂಬುಳಿ ಸೇರ್ಸಿ, ಬಾಳೆಲೆಲಿ ಕಲ್ಸಿ ತಿಂದರೆ ಬಾರಿ ರುಚಿ.



ಬಟ್ಲೆಟ್ಟ್ ಇಡ್ಲಿ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಅಕ್ಕಿ
ಉದ್ದ್‌ನಬೇಳೆ
ಅನ್ನ
ಉಪ್ಪು
ಸೋಡಾಹೊಡಿ
ನೀರು

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಅಕ್ಕಿ ಮತ್ತೆ ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ 6 ಗಂಟೆ ನೀರ್‌ಲಿ ಪದ್‌ನ್‌ಸಿ ಸ್ವಲ್ಪ ತರಿಯಾಗಿ ಅನ್ನ ಉಪ್ಪು ಸೇರ್ಸಿ ಕಡಿಯೊಕು. ಇದನ್ನ ಲಾಯ್ಕ್‌ಲಿ ಗಾಳಿಯಾಡದಂಗೆ 8 ಗಂಟೆ ಮುಚ್ಚಿಡೊಕು. ಮತ್ತೆ ಅದ್‌ಕ್ಕೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಸೋಡಾಹುಡಿ ಸೇರ್ಸಿ ತಿರ್‌ಗ್‌ಸಿ ಕಳ್‌ಸಿಗೆಲಿ ಬಟ್ಲ್‌ಗೆ ಹೊಯ್ದ್ ಹತ್ತ್ ನಿಮಿಸ ಹಬೆಲಿ ಬೇಸೊಕು. ಇಡ್ಲಿ ಮಾಡಿಕನ ಇದೇ ತರ ಇಡ್ಲಿ ತಟ್ಟೆಲಿ ಬೇಸೊಕು.

ಹಂದಿಗೈಪು



ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ತುಂಡುಮಾಡ್ದ ಹಂದಿಮಾಸ
ಹಸಿಮೆಣ್ಸ್
ಸುಂಟಿ
ನೀರುಳ್ಳಿ
ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ
ಜೀರಿಗೆ
ಸಂಬಾರಸೊಪ್ಪು
ಅಗ್ರಣೆಸೊಪ್ಪು
ಉಪ್ಪು
ಕಾಸುಳಿ
ಅರಶಿಣ

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ತುಂಡುಮಾಡ್ದ ಹಂದಿ ಮಾಸನ ಲಾಯ್ಕ ತೊಳ್ದ್ ಉಪ್ಪು, ಗುದ್ದಿದ ಸುಂಟಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ನೀರುಳ್ಳಿ, ಜೀರಿಗೆ ಉಪ್ಪು ಅರಶಿಣ ಸೇರ್ಸಿ ಬೇಸೊಕು. ಬೇಯಕನ ಅದಕ್ಕೆ ಹಂದಿಮಾಸ ಮಸಾಲೆ ರುಚಿಗೆ ಕಾಸುಳಿ, ಅಗ್ರಣೆಸೊಪ್ಪು, ಸಂಬಾರ ಸೊಪ್ಪು ಹಾಕಿ ತಿರ್‌ಗುಸೊಕು. ಆಗ ಹಂದಿಗೈಪು ತಯಾರಾದೆ.



ಭಾಗಮಂಡಲ ತಲಕಾವೇರಿ ಕುಂಡಿಕೆಲಿ ಕಾವೇರಿ ಪವಿತ್ರ ತೀರ್ಥ ಉಕ್ಕುದು (ತೀಥೋದ್ಭವ) ಬೆಳ್ತಿಂಗ ತೇಳ್ರೆ ಅಕ್ಟೋಬರ್ ತಿಂಗಳ 16– 17 ನೇ ತಾರೀಕ್‌ನಂದ್ ಸಾಮಾನ್ಯ ಆಗಿ ಅದೆ. ಈ ಪವಿತ್ರ ದಿನಕ್ಕೆ ಸ್ವಾಗತ ತೇಳುವಂಗೆ ಕೊಡಗ್ ಜಿಲ್ಲೆಲಿ ತೀರ್ಥ ಬರುವ ಹಿಂದೆನ ದಿನದಂದ್ ಮನೆಬಾಗ್ಲ್ ಹಟ್ಟಿ, ಗೊಬ್ಬರಗುಂಡಿ, ಬಾವಿ ಕರೆಲಿ ಬೆತ್ತ್(ಬೆಟ್ಟಿ) ನೋಕಟೆ ಬಳ್ಳಿ ಸಿಕ್ಕ್‌ಸಿ ಅಲಂಕಾರ ಮಾಡುವೆ. ಹಂಗೇ ಕುಟುಂಬದ ಒಂದು ಯಾಕ್‌ಲ್ ಇಲ್ಲರೆ ಗಣೋದಿ ಗದ್ದೆಲಿ 3 ಬೆತ್ತ್‌ನೆಟ್ಟ್ ನೋಕಟೆ ಬಳ್ಳಿಂದ ಅಲಂಕಾರ ಮಾಡುವೆ. ಪವಿತ್ರ ತೇರ್ತ ಉಕ್ಕಿದ ಮೇಲೆ ಕೋಳಿ ಕೂಂಗಿಕೆ ಮುಂದೆ ಮನೆಲಿ ದೋಸೆ ಹಿಟ್ಟ್ ಮಾಡಿ ಕಾಯಿ ಹೂ, ಬಾಳೆಹಣ್ಣ್ ಹಸ್‌ನ ತುಪ್ಪಹಾಕಿ 3 ದೋಸೆನ ಒಟ್ಟಿಗೆ ಮಡ್ಗಿ ಗದ್ದೆಲಿ ಅಲಂಕಾರ ಮಾಡ್ದ 3 ಬೆತ್ತ್‌ನ ಮೇಲೆ ಮಡ್ಗಿ 3 ಸರ್ತಿ ಪಾಂಡವುರ್‌ನ ಕಾವೇರಮ್ಮನ ಸಾಕ್ಷಿ ಹೇಳಿ ಕರ್ದವೆ. ಇಲ್ಲಿ ರಾಮಾಯಣ ಮತ್ತೆ ಮಹಾಭಾರತದ ಕಥೆಗ ಕೊಡಗ್‌ನ ಅರೆಭಾಸಿಕರ್ಲಿ ಜನಪ್ರಿಯ ಆಗಿರುದರ್ನ ಸ್ಪಷ್ಟ ಪಡ್ಸಿದೆ. ಹಂಗೇ ನಮ್ಮ ಧಾರ್ಮಿಕ ಆಚರಣೆಲಿ ಸ್ವರ್ಗಸ್ಥರಾದವುಕೆ ಪಿಂಡ ಹಾಕುವ ಕ್ರಮನೂ ಒಂದಾಗಿದ್ದ್ ಮನೆಲಿ ಸಾವು ಆದರೆ ತೀಕೆಗೆ ನಿತ್ತವು 48 ದಿನ ಕಳ್‌ದಮ್ಯಾಲೆ ಭಾಗಮಂಡ್ಲ ತ್ರೀವೇಣಿ ಸಂಗಮಲಿ ಪೂಜೆ ಮಾಡಿ ಪಿಂಡ ಹಾಕಿ ತೀರ್ಥ ಪ್ರಸಾದತಂದ್ ಮನೆವುಕೆ, ನೆರೆಮನೆವುಕೆ ಹಂಚುವೆ. ಅಲ್ಲದೆ ಕಾವೇರಿ ತೀರ್ಥ ಬಂದ ದಿನಂದ 1 ತಿಂಗ ತೇಳ್ರೆ ಕಿರು ಸಂಕ್ರಮಣದವರೆಗೆ ಕುಟುಂಬದ ಯಾರಾದಾರ್ ಒಬ್ಬನಾರ್ ಕುಂಡಿಕೆಲಿ ಮಿೂದ್ ಬಾದು ಪದ್ದತಿ. ಕಾವೇರಿ ಜಾತ್ರೆನ ವಿಶೇಸಾಗಿ ಅಂದ್ ಹೊತಾರೆ ಹುಳಿದೋಸೆ, ಕೆಂಬಡೆಕಾಯಿ ಸಾರ್, ಪಲ್ಯಗೈಮ ಮಾಡುವೆ.



ಹುಳಿದೋಸೆ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಅಕ್ಕಿ ಮೆಂತೆ
ಅನ್ನ ಸೋಡಾ(ಅಡಿಗೆ)
ಉದ್ದು ಉಪ್ಪ್

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಒಂದು ದಿನಕ್ಕೆ ಮುಂಚೆ ಅಕ್ಕಿ, ಉದ್ದ್, ಮೆಂತೆನ 2–3 ಗಂಟೆ ನೆನೆ ಹಾಕಿ, ಕಲ್ಲ್‌ಲಿ ಹಾಕಿ ಆಡ್ಸಿ ಅದ್ನೆ ಮಾರ್‍ನೆ ದಿನ ಉಪ್ಪು, ಸೋಡಾ ಹಾಕಿ ತಿರ್‌ಗ್‌ಸಿ ಕಾವ್‌ಲಿಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಹೊಯ್ದ್ ತೆಗಿಯೋಕು. ಹಂಗೆ ಇದೇ ಹಿಟ್ಟ್‌ನ (ಬಂದ) ಹಱ ಗಟ್ಟಿಯಗಿ ತೆಗ್‌ದರೆ ಬಟ್ಲಟ್ಟ್ ಮಾಡಕ್.

ಕೆಂಬಡೆಕಾಯಿ ಸಾರ್

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ



ಕೆಂಬಡೆಕಾಯಿ ಇಲ್ಲರೆ ಹಣ್ಣ್
ಹಸಿ ಮೆಣ್ಸ್ ಇಲ್ಲರೆ ಒಣ್‌ಗಿದ ಮೆಣ್ಸ್
ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ನೀರುಳ್ಳಿ
ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ
ಸಾಸುವೆ
ಅಗ್ರನೆ ಸೊಪ್ಪು

ಬಾಂಡ್ಲಿಲಿ ಎಣ್ಣೆ ಕಾದ್ ಸಾಸುವೆ ಹೊಟ್ಟ್‌ಕನ ಅಗ್ರಣೆ ಸೊಪ್ಪು, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ನೀರುಳ್ಳಿ, ಕಾಯಿಮೆಣ್ಸ್ ಇಲ್ಲರೆ ಒಣ್‌ಗಿದ ಮೆಣ್ಸ್ ಮುರ್‌ದ್ ಹಾಕಿ ಲಾಯ್ಕ್‌ಲಿ ಬಾಡ್ಸೊಕು. ಈಗ ಕಾಯಿ ಕೆಂಬಡೆ ಆದರೆ ಅದರ ತಿರ್‌ಳ್ ತೆಗ್ದ್ ಹೋಳು ಕತ್ತರಿಸಿಕಣೆ. ಹಣ್ಣಾದರೆ ಅದರ ತೊಪ್ಪೆ(ಸಿಪ್ಪೆ) ತಿರ್‌ಳ್ ಎರಡರ್ನೂ ತೆಗ್ದ್ ಹೋಳು ಮಾಡಿಕಂಡ್ ಅಗ್ರಣೆಗೆ ಹಾಕಿ ಮೊಗ್‌ಚಿ. ಅದ್‌ಕ್ಕೆ ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು ನೀರ್ ಬೇಕಿದ್ದರೆ (ಕಾಯಿಹೂ) ಕಾಯಿತುರಿ. ಹಾಕಿ ಬೆಂದಮೇಲೆ ಇಳ್ಸಿ. ಈಗ ರುಚಿಯಾದ ಕೆಂಬಡೆ ಕಾಯಿ ಸಾರ್ ತಯಾರ್. ಈ ಕೆಂಬಡೆ ಕಾಯಿ ಸಾರ್. ರೊಟ್ಟಿ, ದೋಸೆಗೆ ಬಾರೀ ಲಾಯ್ಕದ ಜೋಡಿ ಕೆಂಬಡೆಕಾಯಿ ಒಳಗೆನ ತಿರ್‌ಳ್‌ನ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ಹಾಕಿ ಮೊಜ್ಜಿಮಾಡ್ರೆ ಅನ್ನದೊಟ್ಟಿಗೆ ಉಂಬಕೆ ಬಾರಿ ರುಚಿಯಾಗಿದ್ದದೆ. ಸಂಬಾರಸೊಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಅಗ್ರಣೆ ಮಾಡೊಕು.





ಹುತ್ತರಿ ಹಬ್ಬ ಅರೆಭಾಷಿಕರ ಪ್ರಮುಖ ಹಬ್ಬ. ಹುತ್ತರಿ ಶಬ್ದ ಕೇರಳದ ಮಲಯಾಳಿ ಪುತ್ತರಿ ಮೂಲ ಪದಂದ ಬಂದುಟ್ಟು. ಪುತ್-ಹೊಸ, ಅರಿ-ಅಕ್ಕಿ ಸೇರಿ ಪುತ್ತರಿ ಆಗುಟ್ಟು. ಇದ್ ಅರೆಭಾಷೆಲಿ ಹುತ್ತರಿ ಆಗುಟ್ಟು. ಈ ಹಬ್ಬ ಸಾಮಾನ್ಯ ಆಗಿ ಜಾಡೇ ನವಂಬರ್ ಇಲ್ಲರೆ ಡಿಸೆಂಬರ್ ತಿಂಗ್ಳ ನಡ್‌ದದೆ. ರೋಹಿಣಿ ನಕ್ಷತ್ರದ ಹುಣ್ಣಿಮೆ ದಿನ ಈ ಹಬ್ಬದ ಆಚರ್‌ಸುದರ್‌ಂದ ನವಂಬರ್‌ಲಿ ಹಬ್ಬ ಆಚರಣೆ ಆದರೆ ಬೆಳ್ಳ ಹುತ್ತರಿಂತ ಹೇಳುವೆ. ಹಬ್ಬಕ್ಕೆ ಗೊತ್ತು ಮಾಡ್ದ ದಿನದಂದ್ ಗೊತ್ತು ಮಾಡ್ದ ಒಳ್ಳೆ ಮೂರ್ತಲಿ ಪಾಡಿ ಇಗ್ಗುತಪ್ಪ ದೇವಸ್ಥಾನಲಿ ಗದ್ದೆಂದ ಕದ್‌ರ್ ಕೊಯ್ದು ಮೇಲೆ ಕೊಡಗ್‌ನ ಎಲ್ಲಾ ಕಡೆ ಕದ್‌ರ್ ತೆಗೆವ ಕಾರ್ಯ ನಡ್ವದೆ. ಕದ್‌ರ್ ತೆಗೆಯಕೆ ಕುಂಬಳಿ, ಗೇರ್, ಆಲ, ಮಾವು ಮತ್ತೆ ಹಲಸ್‌ನ ಸೊಪ್ಪುನ ಸೇರ್‌ಸಿ ಅಚ್ಚಿನಾರ್‌ಲಿ ನೆರೆ ಕಟ್ಟಿ, ಇದರ್ಲಿ ಹೊಸ ಕದ್‌ರ್‌ನ ಸೇರ್‌ಸಿ ದೇವರ ಮುಮ್ಮಗೆ, ಕದ್‌ರ್ ಗುತ್ತಿಗೆ, ಮುಕ್ಕಾಲ್ ಸೇರ್ದಂಗೆ ಹೊಸ ಪಾಯಸ ಮಡಿಕೆಗೆ ಕದ್‌ರ್ ಕಟ್ಟುವೆ. ಈ ಸಂದರ್ಭ ವಿಶೇಷಾಗಿ ಗದ್ದೆಂದ ತಂದ 5 ಹೊಸ ಬತ್ತ ಅದರ್ಲಿ 5 ಅಕ್ಕಿ 3 ಸಣ್ಣ ಕಲ್ಲ್‌ನ ಸೇರ್‌ಸಿ ಪಾಯಸ ತಯಾರ್ ಮಾಡುವೆ. ಈ ಪಾಯಸನ ನೆಲ್ಲಕ್ಕಿ ನಡುಬಾಡೆಲಿ ಬಾಳೆ ಎಲೆಲಿ ಎಲ್ಲರು ಒಟ್ಟು ಸೇರಿ ಊಟಮಾಡ್ದು ಪದ್ಧತಿ. ಹಂಗೇ ಆ ಮನೆಲಿ ಹುಟ್ಟಿದ ಹೊಸ ಕೂಸುಗೆ ಎಲ್ಲರು ಬಾಯಿಗೆ ತುತ್ತು ಕೊಟ್ಟವೆ. ಹುತ್ತರಿ ಹಬ್ಬದ ವಿಶೇಷಾಗಿ ತಂಬಿಟ್ಟ್, ಅಡಿಕೆಹಿಟ್ಟ್, ಕರ್ಜಿಕಾಯಿ, ಹೊದ್‌ಲಿ, ಅವ್‌ಲಕ್ಕಿ ಪಲಹಾರ, ಚಕ್ಕುಲಿ ಹುತ್ತರಿ ಗೆಣ್‌ಸ್ ಗೈಪು, ಸುಂಟಿ ಹೊಸ್ದ ಇನ್ನೂ ತರಾವರಿ ಅಡಿಗೆ ಮಾಡಿ ಊಟ ಮಾಡುವೆ. ಮನರಂಜನೆಗಾಗಿ ಪಟಾಕಿ ಹೊಟ್ಟುಸುದು ಹುತ್ತರಿ ಹಬ್ಬದ ಇನ್ನೊಂದು ವಿಶೇಷ.

ತಂಬಿಟ್ಟ್

ಬೇಕಾದ ಸಾಮಾನ್

- ಕೊಸ್‌ಲಕ್ಕಿ–1 ಸೇರ್
- ಪಚ್ಚೆ ಬಾಳೆ ಹಣ್ಣ್–25
- ಕಾಯಿ ಹೆರ್ದದ್–1 ಕಾಯಿ
- ಬೆಳಿ ಬೆಲ್ಲ–½ ಕೆ.ಜಿ
- ಬೆಳಿ ಎಳ್ಳ್–100 ಗ್ರಾಂ
- ಕರಿ ಎಳ್ಳ್ –100 ಗ್ರಾಂ
- ಏಲಕ್ಕಿ–10–12
- ಮೆಂತೆ– 5 ಗ್ರಾಂ
- ತುಪ್ಪ– 200 ಗ್ರಾಂ
- ಉಪ್ಪು– ಸ್ವಲ್ಪ



ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಕೊಸ್‌ಲಕ್ಕಿನ ದಪ್ಪ ಅಡಿ ಇರುವ ಓಡುಲಿ ನಿಧಾನ ಉರಿಲಿ ಹೊರಿಯೊಕು. ಅಕ್ಕಿನ ತೊಳ್ದ್ ನೀರ್ ಬಸ್ದ್ ಅಕ್ಕಿ ಚಂಡಿ ಇರ್ಕನೆ ಹೊರ್ದರೆ ಲಾಯ್ಕ್‌ಲಿ ಅರ್‌ಳಿದೆ ಮೆಂತೆ, ಎಳ್ಳ್‌ನ ಪಟ ಪಟ ಸದ್ದ್ ಬಾಕೆಮುಟ್ಟ ಹೊರಿಯೊಕು. ಅಕ್ಕಿ ಮತ್ತೆ ಮೆಂತೆನ ಸೇರಿಸಿ ಬೀಸಿಕಂಡ್ (ಮಿಕ್ಸಿಲಿ ಹೊಡಿ ಮಾಡಿಕಣಕ್) ಈ ಹೊಡಿಗೆ ಎಳ್ಳ್, ಬೆಲ್ಲದ ಹೊಡಿ, ಹೆರ್ದಕಾಯಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ಹೊಡಿ, ಒಂದು ಚೂರು ಉಪ್ಪು ಸೇರ್ಸಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿಕಂಬೊಕು. ಈ ಹೊಡಿಗೆ ಲಾಯ್ಕ್‌ಲಿ ಹಣ್ಣಾದ ಪಚ್ಚೆಬಾಳೆ ಹಣ್ಣ್ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಲಾಯ್ಕ್‌ಲಿ ಕಲ್ಸಿರೆ ಹುತ್ತರಿ ಹಬ್ಬದ ವಿಶೇಷ ತಂಬಿಟ್ಟ್ ತಿಂಬಕೆ ತಯಾರಾದೆ.



ಅಕ್ಕಿ ಪಾಯಸ
(ಹುತ್ತರಿ ವಿಶೇಷ ಚಪ್ಪೆ ಪಾಯಸ)

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

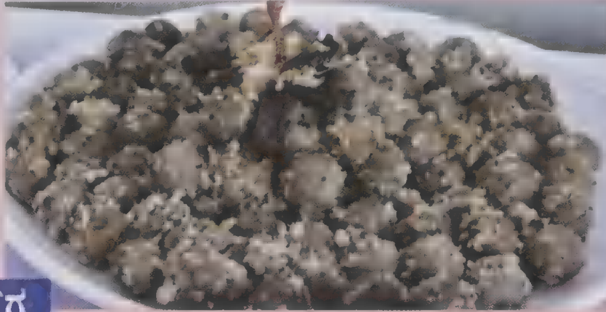
ಬೆಳ್ತಕ್ಕಿ–1 ಸೇರ್
ಕಾಯಿ–2
ಮೆಂತೆ–5–6 ಕಾಳ್
ಏಲಕ್ಕಿ 5–6

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಅನ್ನದ ತಪ್ಪಲೆಲಿ ನೀರ್ ಕೊದಿ ಬಂದ ಮೇಲೆ ಅಕ್ಕಿ ತೊಳ್ದ್ ಹಾಕೊಕು. ಅನ್ನ ಬೆಂದ್ ಪಾಯ್ಸದ ರೂಪಕೆ ಬರೊಕು. ಆಮೇಲೆ ಕಾಯಿ ತುರಿ, ಮೆಂತೆ ಹೊರ್ದ್ ಹೊಡಿ ಮಾಡ್ದ್, ಯಾಲಕ್ಕಿ ಹೊಡಿ ಹಾಕಿ ನಿಧಾನ ಉರಿಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಹೊತ್ತು ಅಡಿ ಹಿಡಿಯದಂಗೆ ಕೈಯಾಡ್ಸಿಕಂಡ್ ಇದ್ದ್ ಇಳ್ಸೊಕು.

ಈಗ ಹುತ್ತರಿ ಸ್ಪೆಷಲ್ ಚಪ್ಪೆ ಪಾಯ್ಸ ತಯಾರ್ ಬೇಕರೆ ಸಕ್ಕರೆ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಂಡ್ ತಿನ್ನಕ್.

ಅಡ್ಕೆ ಹಿಟ್ಟ್



ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಅಕ್ಕಿಹೊಡಿ– 3 ಗ್ಲಾಸ್
ಬೆಲ್ಲ–1/2 ಕೆ.ಜಿ
ತೆಂಗಿನ ತುರಿ– 1 ಗಡಿದ್
ಏಲಕ್ಕಿ–6–8
ಉಪ್ಪು –ರುಚಿಗೆ

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

6 ಗ್ಲಾಸ್ ನೀರ್‌ಗೆ 1/2 ಕೆ.ಜಿ ಬೆಲ್ಲ ಹಾಕಿ ಕೊದಿಯಕಾಕನ ಹೊರ್ದಿಸಿದ 3 ಗ್ಲಾಸ್ ಅಕ್ಕಿಹೊಡಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ಹೊಡಿ, ಒಂದು ಚೂರು ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಬಂದ ಉಕ್ಕ್‌ರಿಸಿಕಂಡ್ ಕಡಂಬಿಟ್ಟ್ ಮಾಡ್ದಂಗೆ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಅಡ್ಕೆ ಗಾತ್ರಲಿ ಉಂಡೆ ಕಟ್ಟಿ ಕಳ್ಸಿಗೆಲಿ ಬೇಯಿಸಿರೆ ಘಮ ಘಮ ಅಡ್ಕೆ ಹಿಟ್ಟ್ ತಿಂಬಕೆ ರೆಡಿ.

ಕರ್ಜಿಕಾಯಿ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಮೈದಾ–1 ಪಾವು
ಚಿರೋಟಿ ರವೆ–1 ಪಾವು
ಕೊಬ್ರಿಕಾಯಿ–2
ಸಕ್ಕರೆ ಹೊಡಿ–1 ಪಾವು
ಗಸೆ ಗಸೆ –1/2 ಪಾವು
ಎಣ್ಣೆ –1 ಲೀಟರ್
ಉಪ್ಪು– ರುಚಿಗೆ ಬೇಕಾದಷ್ಟ್

ಮೈದಾಹೊಡಿಗೆ ಚಿರೋಟಿ ರವೆ, ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆ, ಚೂರು ಉಪ್ಪು, ನೀರ್ ಸೇರ್ಸಿಕಂಡ್ ಚಪಾತಿ ಬಂದಕ್ಕಿಂತ ಸ್ವಲ್ಪ ಗಟ್ಟಿ ಕಲ್ಸಿಕಂಬೊಕು.

ಕೊಬ್ರಿ ಕಾಯಿ ತುರಿ, ಹೊರ್ದ ಗಸೆಗಸೆ, ಸಕ್ಕರೆ ಹೊಡಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ಹೊಡಿ ಸೇರ್ಸಿ ಕಲ್ಸಿ ಹೂರಣ ಮಾಡಿಕಂಬೊಕು.

ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟ್‌ನ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ, ಲಟ್ಟ್‌ಸಿ ಅದರೊಳಗೆ ಹೂರಣ ಹಾಕಿ ಕರ್ಜಿಕಾಯಿ ಅಚ್ಚ್‌ಲಿ ಒತ್ತಿ, ಕರೆಗೆ ಬಂದ ಬಂದನ ತೆಗ್ದ್ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಗೆ ಹಾಕಿ ಕರಿಯೊಕು.

ಈಗ ಗರಿ ಗರಿ ಕರ್ಜಿಕಾಯಿ ತಿಂಬಕೆ ರೆಡಿ.





ಹುತ್ತರಿ ಗೆಣ್‌ಸ್ ಗೈಪು

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಹುತ್ತರಿ ಗೆಣ್‌ಸ್: 1 ಕೆ.ಜಿ
ಕಾಯಿ ಹೆರ್ದದ್- 1 ಗಡಿ
ಎಣ್ಣೆ-2 ಚಮಚ
ಒಣ್‌ಗಿಲ್ ಮೆಣ್‌ಸ್-8-10
ಹುಣ್‌ಸೆ ಹಣ್ಣ್- ರುಚಿಗೆ ಬೇಕಾ
ಉಪ್ಪ್ - ಬೇಕಾಗುವಷ್ಟ್
ಅರ್‌ಸಣ
ಸಂಬಾರ ಹೊಡಿ 1 ಚಮಚ
ನೀರುಳ್ಳಿ - 1
ಜೀರಿಗೆ

ದಪ್ಪ ಪಾತ್ರೆಲಿ ಮಣ್ಣ್‌ನ ಚಟ್ಟಿ ಇದ್ದರೆ ಒಳ್ಳೆದ್, ಅದರಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿಕೆ ಇಟ್ಟ್ ಸಾಸಿವೆ ಒಗ್ಗರಣೆ ಹಾಕೊಕು. ಮತ್ತೆ ಅದ್‌ಕ್ಕೆ ಗೆಣ್‌ಸ್ ಹಾಕಿ ಒಲೆಲಿ ಬೇಯಕೆ ಇಡೊಕು. ಮೇಲೆ ಹೇಳ್ದಂತಹ ವಸ್ತುಗಳ್‌ನ ಎಲ್ಲಾ ಸೇರ್‌ಸಿ ಮಸಾಲೆ ಆಡ್ಡೊಕು. ಬೆಂದ ಗೆಣಸ್‌ಗೆ ಮಸಾಲೆ ಸೇರ್‌ಸಿ ಸಾರ್‌ನ ಕೊದ್‌ಸಕು. ಆಗ ಹುತ್ತರಿ ಹಬ್ಬಲಿ ಮಾಡುವಂತಹ ಸ್ಪೇಷಲ್ ಹುತ್ತರಿ ಗೆಣ್‌ಸ್ ಸಾರ್ ರೆಡಿಯಾದೆ.

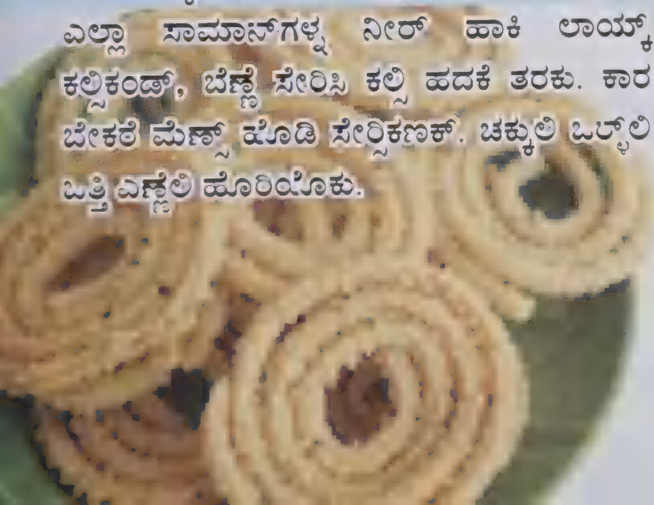
ಚಕ್ಕುಲಿ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಅಕ್ಕಿಹೊಡಿ- 2 ಪಾವು
ಹುರಿಗಡ್ಲೆ- 1 ಪಾವು
ಜೀರಿಗೆ - 1 ಟೀ ಸ್ಪೂನ್
ಬೆಣ್ಣೆ - 200 ಗ್ರಾಂ
ಎಣ್ಣೆ - ಕರಿಯಕೆ

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಅಕ್ಕಿಹೊಡಿ, ಹುರಿಗಡ್ಲೆ, ಜೀರಿಗೆ, ಉಪ್ಪು ಈ ಎಲ್ಲಾ ಸಾಮಾನ್‌ಗಳ್ನ ನೀರ್ ಹಾಕಿ ಲಾಯ್ಕ್ ಕಲ್ಸಿಕಂಡ್, ಬೆಣ್ಣೆ ಸೇರಿಸ್ಸಿ ಕಲ್ಸಿ ಹದಕೆ ತರಕು. ಕಾರ ಬೇಕರೆ ಮೆಣ್ಸ್ ಹೊಡಿ ಸೇರ್ಸಿಕಣಕ್. ಚಕ್ಕುಲಿ ಒಲ್ಳ್‌ಲಿ ಒತ್ತಿ ಎಣ್ಣೆಲಿ ಹೊರಿಯೊಕು.



ಸುಂಟಿ ಪಜ್ಜಿ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಸುಂಟಿ- 100 ಗ್ರಾಂ
ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ-1
ಹಸಿಮೆಣ್ಸ್-6-8
ಹುಣಸೆ ಹಣ್ಣ್-ಸ್ವಲ್ಪ
ಉಪ್ಪು-ರುಚಿಗೆ ಬೇಕಾದಷ್ಟ್.

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಶುಂಠಿನ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ತುಂಡು ಮಾಡಿಕಂಡ್, ತೆಂಗಿನ ತುರಿ, ಹುಣಸೆ ಹಣ್ಣ್, ಹಸಿಮೆಣ್ಸ್, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಮಿಕ್ಸಿಲಿ ಅರ್ದರೆ ಶುಂಠಿ ಪಜ್ಜಿ ರೆಡಿ.





ನೆರ್ದ ಮೊದುವೆ (ಋತುಶಾಸ್ತ್ರ)

ಹತ್ತ್ ಕುಟುಂಬ ಹದ್ನೆಂಟ್ ಗೋತ್ರದ ಅರೆಬಾಸಿಕ ಕುಟುಂಬಲಿ ಸುರೂಗೆ ಗೂಡೆ ಮೈನೆರ್ದರೆ (ಪ್ರಾಯಕ್ಕೆ ಬಂದರೆ) ಆ ಕುಟುಂಬಕ್ಕೆ 16 ದಿನ ಹೊಲೆ (ಸೂತಕ) ಇದ್ದದೆ. ಯಾವುದೇ ಶುಭ ಕಾರ್ಯ ಮಾಡಿಕೆ ಬೊತ್ತ್. ಐನ್ ಮನೆಲಿ ದೀಪ ಇಸಿಕೆ ಬೊತ್ತ್. ದೇವಸ್ಥಾನಕ್ಕೆ ಹೋಕೆ ಬೊತ್ತ್. ಇದ್ ಕ್ರಮ.

ಇನ್ನ್ ಸುರುಗೆ ಮೈನೆರ್ದ ಗೂಡೆನ 16 ದಿನಲಿ ಮಡಿವಾಳರ್ನ ಕರ್ಸಿ ಶುದ್ಧ ಮಾಡ್ಸಿ ಹೊಲೆ ತೆಗ್ಸುವೆ. ಅಂದ್ ಮನೆವು ಊರವು ನೆಂಟರಿಷ್ಟರಿಗೆ ಹೇಳಿಕರ್ದ್ ಗದ್ದಾಳ ಊಟ ಮಾಡುವೆ. ಮೈನೆರ್ದ ಗೂಡೆಗೆ ಮೈ ತಂಪಾಕೆ ಮುದ್ದೆ ಹಿಟ್ಟ್. ಮೈ ಬಾಕೆ ಎಳ್ಳ್‌ಮೆಂತೆ ಮಾಡಿಕೊಡ್ದು ವಿಶೇಷ ಆಗಿಟ್ಟು.

ಮುದ್ದೆ ಹಿಟ್ಟ್



ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಕೊಸ್‌ಲಕ್ಕಿ – ½ ಕೆ.ಜಿ
ಹಸ್‌ನ ತುಪ್ಪ – ½ ಕೆ.ಜಿ.
ಬೆಲ್ಲ – ½ ಕೆ.ಜಿ.
ತೆಂಗ್‌ನ ಕಾಯಿ–1
ಮೆಂತೆ–1 ಚಮಚ
ಉಪ್ಪು–ಸ್ವಲ್ಪ
ನೀರ್– ½ ಲೀ.

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಕೊಸ್‌ಲಕ್ಕಿನ ಹೊದ್‌ರಿ ಬಾಕೆಮುಟ್ಟ ಹೊರ್‌ದ್ ಹೊಡಿ ಮಾಡಕು. ½ ಲೀಟರ್ ನೀರ್‌ನ ಕೊದ್‌ಸಿ ಅದ್‌ಕ್ಕೆ ತೆಂಗಿನ ತುರಿ, ಹಸ್‌ನ ತುಪ್ಪ, ಬೆಲ್ಲದ ಪಾಕದ ನೀರ್, ಮೆಂತ್ಯೆ ಹೊಡಿ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ಹಾಕಿ. ಅಕ್ಕಿ ಹೊಡಿ ಹಾಕಿ ತಿರ್‌ಗಿಸಿ ಇಳ್ಸಿ. ಅದರ ಮೇಲೆ ತೆಂಗಿನ ಕಾಯಿ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ತಿನ್ನೊಕು.

ಎಳ್ಳ್‌ಮೆಂತೆ

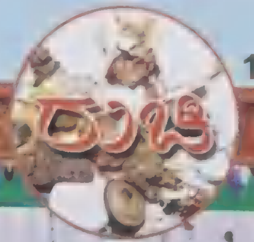
ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಎಳ್ಳ್ –1 ಕೆ.ಜಿ.
ಮೆಂತೆ – ಅರ್ಧ ಕೆ.ಜಿ.
ಕೊಬ್ಬರಿಕಾಯಿ – 4
ಹಸ್‌ನ ತುಪ್ಪ
ಎಣ್ಣೆ



ಮೆಂತೆನ ತೊಳ್ದ್ ಒಣ್‌ಗ್‌ಸಿ, ಹೊರ್ದ್ ಬೀಸಿಹೊಡಿ ಮಾಡಿಕಣಕು. ಎಳ್ಳ್‌ನ ಕೂಡ ಸೋಸಿ ತೊಳ್ದ್ ಒಣ್‌ಗ್‌ಸಿ ತೆರಿ ತೆರಿ ಕುಟ್ಟಿ ಹೊಡಿ ಮಾಡಿಕಣಕು. ಕಾಯಿನ ಹೆರ್ದ್ ಎಣ್ಣೆ ತುಪ್ಪ ಎರಡನ್ನೂ ಒಟ್ಟಿಗೆ ಕಾಸಿ ಕಾಯಿನ ಸೇರ್ಸಿ ಹೊರಿಯಕು ಅದ್ ಕೆಂಪಾಕನ ಕುಟ್ಟಿ ಹೊಡಿ ಮಾಡ್ದ ಬೆಲ್ಲನ ಹಾಕಿ ಲಾಯ್ಕ ಮೊಗ್‌ಚಕು. ಅದ್ ಏಲ್ದ ಮೇಲೆ ಮೆಂತೆ ಹೊಡಿನ ಹಾಕಿ ಮೊಗ್‌ಚಕು. ಲಾಯ್ಕ ಮಿಸ್ರ ಆಕನ ಎಳ್ಳ್ ಸೇರ್ಸಿ ತಿರ್‌ಗ್‌ಸಿ ಇಳ್ಸಿ ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಕು. ಎಳ್ಳ್ ಮೆಂತೆನ ಡಬ್ಬಿಲಿ ಮುಚ್ಚಿ ತುಂಬಾ ಸಮೆವರೆಗೆ ಮಡ್ಕಣಕ್. ಇದ್ ಮೈನೆರ್ದ ಗೂಡೆಗಳಿಗೆ, ಬಾಣ್ತಿಗಳಿಗೆ ಮೈ ಬಾಕೆ ಕೊಟ್ಟವೆ. ಹಂಗೇ ಈ ಎಳ್ಳ್ ಮೆಂತೆನ ಯಾರ್ ಬೇಕಾದರೂ ತಿನ್ನಕ್.



ಕೊಡಗ್‌ನ ಆರೆಮಾಪೋರ ಮೊದುವೆ ಪದ್ಧತಿ ಬಾರೀ ವಿಶೇಷ ಆಗುಳ್ಳ. ಇಲ್ಲಿ ಗಂಡ್ ಮತ್ತೆ ಪೊಣ್ಣ್ ಕೇಳ್ತ್ರ ಮೊದುವೆ ತ್ಯದ ಗೂಡೆನ ಕುಟುಂಬದವ್ವು ಇಬ್ಬರೂ ಒಂದೇ ಸಮನಾಗಿ ನಿತ್ ನಡ್ಸುವ ಶುಭಕಾರ್ಯ. ಇಲ್ಲಿ ಶಾಸ್ತ್ರ ಪದ್ಧತಿಗ ತುಂಬಾ ಇದ್ದದೆ. ತ್ಯದುನ ಕಡೆಂದ ಗೂಡೆನ ಮನೆಗೆ ಗೂಡೆ ನೋಡಿಕೆ ಹೋಗುವಲ್ಲಿಂದ ಮೊದುವೆ ಕಳ್ಳ್ ತುಪ್ಪ ತಾವಲ್ಲಿವರೆಗೆ ಬಾರೀ ಸಂಪ್ರದಾಯ ಪ್ರಕಾರ ಆಚರಣೆಗ ನಡ್ದದೆ.

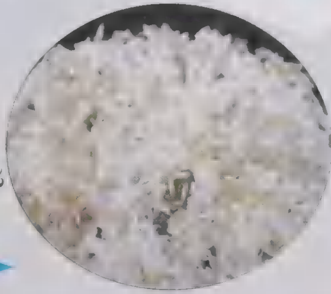
ಮೊದುವೆ ಜಂಬರಲಿ ವಿಶೇಷ ಆಗಿ ಮಾಡುವ ಅಡಿಗೆಗ ಕೇಳಿ :
ಹಂದಿಗ್ಯೆಪು, ಕೋಳಿಗ್ಯೆಪು, ತುಪ್ಪದನ್ನ, ಕೇಸರಿಬಾತ್, ಪಾಯಸ, ಬೆಲ್ಲದ ಪಲ್ಯ



ತುಪ್ಪದನ್ನ

<u>ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ</u> :

ಸಣ್ಣಕ್ಕಿ	ಹಿಡಿ ಸಕ್ಕರೆ
ಹಸ್‌ನ ತುಪ್ಪ	ಉಪ್ಪ್
ಲವಂಗ	ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ
ಪಟ್ಟೆ	ನೀರುಳ್ಳಿ
ಯಾಲಕ್ಕಿ	ದ್ರಾಕ್ಷಿ
ಒಳ್ಳೆಮೆಣ್ಸ್	ಗೇರ್‌ಬೀಜ



ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಸಣ್ಣಕ್ಕಿನ ತೊಳ್ದ್ ನೀರ್ ಆರ್ಸಕು. ಪಾತ್ರೆಲಿ ಹಸ್‌ನತುಪ್ಪ ಕಾಯಕನ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ನೀರುಳ್ಳಿ ಬಾಡ್ಸಿ ಲವಂಗ ಪಟ್ಟೆ ಯಾಲಕ್ಕಿ ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಗೇರ್‌ಬೀಜ ಹಾಕಿ ಕಾಸಿಕಣಕು. ಈಗ 1 ಕ್ಕೆ 2 ಅಳತೆ ಲೆಕ್ಕಲಿ ನೀರ್ ಹಾಕಿ ಕೊದಿಯಕನ ಅದ್ಕೆ ಹಿಡಿ ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ ಅಕ್ಕಿ ಹಾಕಿ ತಿರ್‌ಗ್‌ಸಿ ಬಾಳೆ ಎಲೆಲಿ ಮುಚ್ಚಿ ಮಡ್ಗಕು. ಬೆಂಕಿ ಕಮ್ಮಿ ಮಾಡಿ ಕೆಂಡಲಿ ಬೇಸಿರೆ ತುಪ್ಪದನ್ನ ತಯಾರ್. ತುಪ್ಪದನ್ನಕ್ಕೆ ಕೋಳಿಗ್ಯೆಪು ಇಲ್ಲರೆ ಮೊಟ್ಟೆ ಸಾರ್ ಲಾಯ್ಕಾದೆ.

ಮಾಯಿನಹಣ್ಣ್‌ನ ಪೊಜ್ಜಿ

<u>ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ</u> :

ಮಾಯಿನ ಹಣ್ಣ್
ಕಾಯಿ
ಮೊಸ್‌ರ್
ನೀರುಳ್ಳಿ
ಹಸಿಮೆಣ್ಸ್
ಸಂಬಾರಸೊಪ್ಪು
ಉಪ್ಪ್.

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಮಾಯಿನಹಣ್ಣ್‌ನ ತೊಪ್ಪೆ ಚೊಲ್ಲಿ ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ ಕಾಯಿನೊಟ್ಟಿಗೆ ಮೆಣ್ಸ್, ನೀರುಳ್ಳಿ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಪೊಜ್ಜಿ ಮಾಡಿಕಂಡ್ ಸೇರ್ಸಿ ಸಂಬಾರ ಸೊಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಮ್ಯಾಲೆಂದ ಅಗ್ರಣೆ ಹಾಕೊಕು. ಇಲ್ಲರೆ ಮಾಯಿನ ಹಣ್ಣ್‌ಗೆ ಮೊಸ್‌ರ್‌ಲಿ ಕಾಯಿಮೆಣ್ಸ್, ನೀರುಳ್ಳಿ, ಸಂಬಾರಸೊಪ್ಪು ಕೊಯ್ದು ಹಾಕಿ ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿರೆ ಬಾರಿ ಲಾಯ್ಕ್ ಆದೆ.

ಕೋಳಿಗ್ಯೆಪು

<u>ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ</u> :

ಕೋಳಿಮಾಸ
ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ಮಸಾಲೆ



ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಕೋಳಿಮಾಸನ ತೊಳ್ದ್ ನೀರ್ ಬಗ್ಗಿಸ್ಸಿ, ಉಪ್ಪು, ಮೆಣ್ಸ್, ಅರ್‌ಶಣ ಹಾಕಿ ಕಲ್ಸಿ ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ಮಡ್ಗಕು. ಅಗ್ರಣೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ, ನೀರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಬಾಡ್ಸಿ, ಮಾಸನ ಹಾಕಿ ತಿರ್‌ಗ್‌ಸಿ ಮುಚ್ಚಿ ಬೇಸಕು. ಬೆಂದ ಮಾಸಕ್ಕೆ ಕಾಯಿಕಡ್ದ್ ಕೋಳಿಮಾಸ ಮಸಾಲೆನ ಸೇರ್ಸಕು. ಲಾಯ್ಕ ಕೊದ್ದಮೇಲೆ. ಕಾಸುಳಿ ಸೇರ್ಸಿ ಇಳ್ಸಿರೆ ಗಮ ಗಮ ಕೋಳಿ ಗ್ಯೆಪು ತಯಾರ್. ಈ ಕೋಳಿ ಗ್ಯೆಪು ಇಡಮಣೆ ಹಿಟ್ಟ್, ರೊಟ್ಟಿ, ಬಟ್ಲಿಟ್ಟ್, ಕಡ್‌ಂಬಿಟ್ಟ್, ತುಪ್ಪದನ್ನ ಎಲ್ಲದಕ್ಕೂ ಆದೆ.

ಕಬಾಬ್

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ :

ಕೋಳಿಮಾಸ
ಜೋಳದ ಹೊಡಿ
ಮೆಣ್ಸ್ ಹೊಡಿ
ಹಣ್ಣ್ ರವೆ
ಉಪ್ಪ್
ನಿಂಬುಳಿ
ಅರ್‌ಸಣ
ಸುಂಟಿ
ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ
ಮೊಟ್ಟೆ
ಎಣ್ಣೆ

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಅರ್ದ ಕೆ.ಜಿ. ಕೋಳಿಮಾಸನ ತುಂಡುಮಾಡಿ ತೊಳ್ದ್ ನೀರ್ ಆರ್ಸಿಕಣಕು. 2 ಚಮಚ ಜೋಳದ ಹೊಡಿ, 1 ಚಮಚ ರವೆ, ಮೆಣ್ಸ್‌ಹೊಡಿ, ಉಪ್ಪು, ಅರ್‌ಶಣ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಸುಂಟಿ ಗುದ್ದಿಹೊಡಿ ಮಾಡ್ದರ ಒಟ್ಟಿಗೆ ಸೇರ್ಸಿ, ಮೊಟ್ಟೆನೊಟ್ಟಿಗೆ ಕಲ್ಸಿಕಣಕು. ಅದ್ಕೆ ನಿಂಬುಳಿ ಹಿಂಡಿ ಕೋಳಿಮಾಸಕ್ಕೆ ಲಾಯ್ಕ ಮೆತ್ತಕು. ಈ ಮಿಶ್ರಣನ ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ಮೊಡ್ಗಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಲಿ ನಿದಾನಕ್ಕೆ ಕಾಸಕು. ಈಗ ಕೋಳಿ ಕಬಾಬ್ ತಯಾರ್.

ಕೀರ್ ಪಾಯಿಸ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ :

ಶ್ಯಾವಿಗೆ
ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ
ಸಕ್ಕರೆ
ಹಾಲ್
ಗೇರ್‌ಬೀಜ
ದ್ರಾಕ್ಷಿ
ಯಾಲಕ್ಕಿ
ಹಸ್‌ನ ತುಪ್ಪ
ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪ್.

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ:

ಶ್ಯಾವಿಗೆ, ಸಬ್ಬಕ್ಕಿ, ಗೇರ್‌ಬೀಜ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಇದರ್‍ನ ಬೇರೆ ಬೇರೆಯಾಗಿ ತುಪ್ಪಲಿ ಹೊರ್ಕಣಕು. ಈಗ ಹಾಲ್ ಬಿಸಿಯಾಕನ ಹೊರ್ದ ಸಬ್ಬಕ್ಕಿನ ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಬೇಸಿಕಣಕು. ಶ್ಯಾವಿಗೆನ ಸೇರ್ಸಿ ಒಟ್ಟಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಬೇಯಕನ ಸಕ್ಕರೆ, ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು, ಗಮನಕ್ಕೆ ಯಾಲಕ್ಕಿ ಸೇರ್ಸಿ ಬೇಸಕು. ಕಡೇಗೆ ಹೊರ್ದ ಗೇರ್‌ಬೀಜ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಸೇರ್ಸಿ ಮೇಲೆಂದ ಸ್ವಲ್ಪ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಬಿಸಿ ಇರ್ಕನ ಇಲ್ಲರೆ ತಣ್ಣಂಗಾದ ಮೇಲೆ ತಿನ್ನೊಕು

ಕೇಸರಿಬಾತ್

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ :

ರವೆ
ತುಪ್ಪ
ಸಕ್ಕರೆ
ದ್ರಾಕ್ಷಿ
ಗೇರ್‌ಬೀಜ
ಲವಂಗ
ಪಟ್ಟೆ
ಯಾಲಕ್ಕಿ
ಬಣ್ಣ

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ರವೆನ ಹಸ್‌ನ ತುಪ್ಪಲಿ ಲಾಯ್ಕ ಹೊರ್ಕಣಕು. ಬಾಂಡ್ಲಿಲಿ ತುಪ್ಪ ಕಾಸಿ ಲವಂಗ, ಪಟ್ಟೆ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಗೇರ್‌ಬೀಜನ ಹಾಕಿ ಕೆಂಪಾದ ಮೇಲೆ 1 ಅಳ್ತೆ ರವೆಗೆ ಅಳ್ತೆ ನೀರ್ ಹಾಕಿ ಕೊದಿಯಕನ ಬಣ್ಣ ಸೇರ್ಸಿ ರವೆನ ಹಾಕಿ ಲಾಯ್ಕ ತಿರ್‌ಗ್‌ಸಕು. ಅದ್ ಬೇಯಕನ ಬೇಕಾದಷ್ಟ್ ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ ಯಾಲಕ್ಕಿ ಹೊಡಿಮಾಡಿ ಸೇರ್ಸಿಕಂಡ್ ಲಾಯ್ಕ ಮೊಗ್‌ಚಿ ಇಳ್ಸಿರೆ ಕೇಸರಿಬಾತ್ ತಯಾರ್. ಕೇಸರಿಬಾತ್‌ಗೆ ನೀರ್‌ನ ಬದ್‌ಲ್ ಹಾಲ್ ಹಾಕಕ್.



ಮಾಯಿನ ಕಾಯಿನ ಅಡಂಗಾಯಿ



ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ :

ಗೋ ಮಾಯಿನಕಾಯಿ
ಉಪ್ಪು
ಮೆಣ್ಸ್‌ಹೊಡಿ
ಅರ್‌ಶಣ
ಎಣ್ಣೆ
ಸಾಸುವೆ
ಅಗ್ರಣೆ ಸೊಪ್ಪು
ಇಂಗ್

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಗೊಮಾವ್‌ನ ಕಾಯಿನ ಮರಂದ ಕೊಯ್ದ್ ಬೀಳ್‌ಸದೆ ತಂದ್ ಕೊಯ್ದ್ ಸಣ್ಣ ಹೋಳುವಾಡಿ ಉಪ್ಪು ಅರ್‌ಶಣ ಮೆಣ್‌ಸ್‌ನ ಹೊಡಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ. ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಸಾಸುವೆ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಕರಿಬೇವು ಸೊಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಮುಚ್ಚಿಡಿ. (ಇದರ್ನ ಬ್ಯಾಗ ಮುಗ್‌ಸೊಕು)

ಉಪ್ಪುಗೆ ಹಾಕಿದ ಮಾಯಿನ ಹಣ್ಣ್ ಸಾರ್



ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ :

ಉಪ್ಪುಗೆ ಹಾಕಿದ ಮಾಯಿನ ಹಣ್ಣ್
ಬೆಲ್ಲ
ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ
ಹಂದಿಮಾಸದ ಮಸಾಲೆ
ಎಣ್ಣೆ

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಮಾಯಿನ ಹಣ್ಣ್‌ನ ತೊಪ್ಪೆ ತೆಗ್ದ್ ಅಗ್ರಣೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಸಾಸುವೆ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಅಗ್ರಣೆಸೊಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಬೆಲ್ಲ ಹಾಕಿ ಬೆಲ್ಲ ಕರಗಿದ ಮೇಲೆ ಮಾಯಿನ ಹಣ್ಣ್ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರ್, ಮೆಣ್ಸ್, ಅರ್‌ಶಿಣ ಹಾಕಿ ಹಂದಿಮಾಸದ ಮಸಾಲೆ ಹಾಕಿ ಲಾಯ್ಕ ಕೊದ್ಸಿ ನೀರ್ ಆರ್ಸ್‌ಕು. ಈ ಪಾಕನ ಸುಮಾರ್‌ದಿನ ಡಬ್ಬಿಲಿ ಮುಚ್ಚಿ ಮಡ್ಕಣಕ್.

ಬೆಳ್ಳರಿ ಪಲ್ಯ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ :

ಬೆಳ್ಳರಿಕಾಯಿ ಇಲ್ಲರೆ ಹಣ್ಣ್ ಕಾಯಿ
ನೀರುಳ್ಳಿ
ಕಾಯಿಮೆಣ್ಸ್
ಎಣ್ಣೆ
ಉಪ್ಪು

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

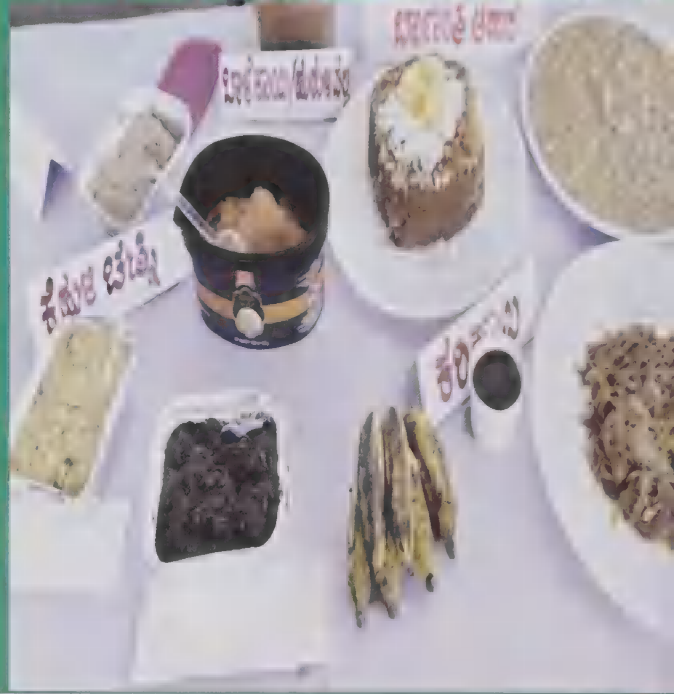
ಬೆಳ್ಳರಿ ಕಾಯಿನ ತಿರ್‌ಳ್ ತೆಗ್ದ್ ತೆಳ್ಳಂಗೆ ಉದ್ದುದ್ದ ಹೋಳುಮಾಡಿಕಣಕು. ಪಾತ್ರೆಲಿ ಎಣ್ಣೆ ಮೊಡ್ಗಿ ಸಾಸುವೆ ಹೊಟ್ಟ್‌ಕನ ಅಗ್ರಣೆ ಸೊಪ್ಪು ಒಡ್ದ ಕಾಯಿಮೆಣ್ಸ್ ನೀರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಬಾಡ್ಸಿ ಬೆಳ್ಳರಿ ಹೋಳುಗಳ್ನ ಹಾಕಿ ಮೊಗ್‌ಚಕು. ಅದ್ಕೆ ಉಪ್ಪು ಸೇರ್ಸಿ ಹಂಗೆ ಎಣ್ಣೆಲಿ ತಿರ್‌ಗ್‌ಸ್ತಿರಕು. ಜಾಸ್ತಿ ನೀರ್ ಸೇರ್‌ಸ್‌ಕಾಗದ್, ಕಡೇಗೆ ಕಾಯಿ ಹೂ ಹಾಕಿ ಇಳ್ಸಿರೆ ಬೆಳ್ಳರಿ ಪಲ್ಯ ತಯಾರ್.





ಬಾಣ್ತೆ (ಬಾಣಂತಿ)

ಒಂದು ಹೆಣ್ಣ್‌ಗೆ ಚೊಚ್ಚಲ್ ಬಾಣಂತನಕೇಳ್ರೆ ಸುರುನ ಹೆರಿಗೆ ತವ್ರುದು ಮನೆಲೇ ಆಕುತೇಳ್ತ್ ವಾಡಿಕೆ. ಬಾಣಂತಿಗೆ ಹೆರಿಗೆ ಆದಂಗೆ ಕಾಡ್ ಮದ್ದ್ ಕೊಟ್ಟವೆ. ಬಾಣಂತಿಗೆ ಸುರೂಗೆ ಕಾಳ್‌ಮೆಣಸಿಗೆ, ನಂಜಿನ ಬೇರು ಕಷಾಯ ಕೊಟ್ಟವೆ. ಇದಾದ ಮೇಲೆ ಬಾಣಂತಿಗೆ 16 ದಿನ ಹುಳಿ ಮದ್ದ್ ಕೊಡ್ದು ಪದ್ಧತಿ. ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಕೊಡುವ ತಿಣಿ. ಗೋಧಿರೊಟ್ಟಿ(ಬ್ರೆಡ್) ಕೊಟ್ಟವೆ. ಇದಲ್ಲದೆ ಬಾಣ್ತೆಗೆ ಬಿಸಿ ಅನ್ನಕ್ಕೆ ಹಸ್‌ನ ತುಪ್ಪಲಿ ಜೀರುಳ್ಳಿನ ಒಳ್ಳೆ ಮೆಣ್‌ಸ್ ಹೊಡಿ ಹಾಕಿ ಹೊಸ್ದ್ ಕೊಟ್ಟವೆ. ಬಾಣ್ತೆಗೆ ಮಾಡುವ ಎಲ್ಲಾ ಅಡಿಗೆಗೂ ಒಳ್ಳೆಮೆಣ್ಸ್ ಹೊಡಿಹಾಕಿಯೇ ಮಾಡುವೆ ಹಂಗೇ ಅದರ್ಲಿ ನೀರ್‌ನ ಅಂಶ ಕಮ್ಮಿ ಇದ್ದದೆ ಇದ್ಕೆ ಹೇಳ್ತ್ ಹೊಸ್ದ್ ಕೊಡ್ತುತ. ಬಾಣ್ತೆ ಅರೈಕೆ ಆದ ಮೇಲೆ ಮೈ ಬಾಕಿ ಎಳ್‌ಮಂತ ಮಾಡಿಕೊಟ್ಟವೆ.



ಕೂಸುನ ತೊಟ್ಲ್ :

ಕೂಸು ಹುಟ್ಟಿ 16 ದಿನಲಿ ಹಸ್‌ಗೂಸುಗೆ ಅನ್ನಕೊಟ್ಟ್ ತೊಟ್ಲ್‌ಗೆ ಹಾಕುದು. ಅರೆಬಾಸಿಕರ್‍ಲಿ ಒಂದು ಸಂಪ್ರದಾಯ. ಅಂದ್‌ನ ದಿನ ಕೂಸುನ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಮಿೂಸಿ ಹೊಸಬಟ್ಟೆ ಹಾಕಿ ಸಿಂಗಾರ ಮಾಡಿ. ಸುರೂಗೆ ಕೂಸುನ ಬಾಯಿಗೆ ಅನ್ನಕೊಟ್ಟ್ ತೊಟ್ಲ್‌ಗೆ ಹಾಕ್‌ಕನ ಹೆಸ್‌ರ್ ಹಾಕುವೆ.

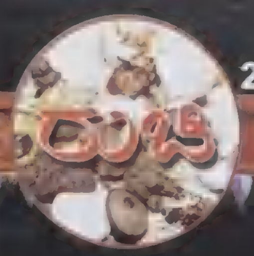


ಹಾಲನ್ನ

ಕಾಸಿದ ಹಾಲ್‌ನ ಕೆನೆಗೆ ಮೆತ್ತಂಗೆ ಬೆಂದ ಅನ್ನನ ಸೇರ್‍ಸಿ ಲಾಯ್ಕ ಅರ್‍ದ್. ಕೂಸುನ ಬಾಯಿಗೆ ಚಿನ್ನಲಿ ಕೊಡುವ ಪದ್ದತಿಗೆ ಹಾಲನ್ನ ಕೊಡ್ದು ತೇಳ್ವೆ



ಸಾವು ಸುದ್ದ ತಿತಿ (ತಿಥಿ)



ಅರೆಬಾಸಿಕರ್ಲ್ಲಿ ಸಂಪ್ರದಾಯದಂಗೆ ಸಾವು, ಸುದ್ದ, ತಿತಿನ ಶಾಸ್ತ್ರಬದ್ಧ ಆಗಿ ನಡುಸುವೆ. ಕುಟುಂಬಲಿ ಯಾರಾದರ್ ತೀರಿಕಂಡ್ರೆ ಅವರ ದಪನ ಆಗುವಲ್ಲಿ ಮುಟ್ಟ ಆ ಮನೆಲಿ ಯಾರೂ ಅಡಿಗೆ ಮಾಡಿಕೆ ಬೊತ್ತ್. ಅಂದ್‌ನ ದಿನ ಅವರ ನೆರೆಮನೆವು ಊಟದ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಮಾಡಕು. ಸಾವು ದಪನ ಆದ ಮೇಲೆ ಮನೆಲಿ ಚಪ್ಪೆ ಗಂಜಿ, ಕಾಯಿ ಬೊಜ್ಜಿ ಮಾಡಿ ತಿಂದವೆ.

ಸುದ್ದ

ದಪನ ಆದಲ್ಲಿಂದ 3ನೇ ದಿನ ಶುದ್ಧ ಕಾರ್ಯ ಮಡ್ಕಂಡವೆ. ಅಂದ್ 3 ತರದ ಪಾಯಿಸ ತೇಳ್ರೆ: ಅಕ್ಕಿ ಪಾಯಿಸ, ರವೆ ಪಾಯಿಸ, ಕಡ್ಲೆಬೇಳೆ ಪಾಯಿಸ
ನೀರುಳ್ಳಿ ಪೊಕ್ಕಡ, ಮರ್ಕಿನ್ ಕಜಾಯ, ಬಾಳೆಕಾಯಿ ಕುಡು ಪಲ್ಯ, ಬೂದು ಕುಂಬಳ ಸಾರ್.

ರವೆಪಾಯಸ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

- ರವೆ
- ಸಕ್ಕರೆ
- ತುಪ್ಪ
- ದ್ರಾಕ್ಷಿ
- ಗೇರ್‌ಬೀಜ
- ಲವಂಗ
- ಪಟ್ಟೆ
- ಯಾಲಕ್ಕಿ



ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ರವೆನ ಹಙ ಹೊರ್ಕಂಡ್ ಕಾದ ನೀರ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ ಲಾಯ್ಕ ತಿರ್‌ಗ್‌ಸಕು. ಬೇಯಕನ ಸಕ್ಕರೆ, ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಕು. ಹಸ್‌ನ ತುಪ್ಪಲಿ ಲವಂಗ ಪಟ್ಟೆ, ಯಾಲಕ್ಕಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೇರ್‌ಬೀಜನ ಕೆಂಪು ಹೊರ್ದ್ ಸೇರ್ಸಕು. ಗಮ ಗಮ ರವೆ ಪಾಯಸ ತಯಾರ್.

ನೀರುಳ್ಳಿ ಪೊಕ್ಕಡ

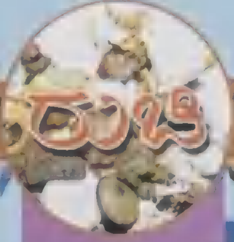
ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

- ಕಡ್ಲೆಹೊಡಿ
- ನೀರುಳ್ಳಿ
- ಕಾಯಿಮೆಣ್ಸ್
- ಸುಂಟಿ
- ಅಗ್ರಣೆ ಸೊಪ್ಪು
- ಸಂಬಾರ ಸೊಪ್ಪು
- ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು
- ನೀರ್
- ಹೊರಿಯಕೆ ಎಣ್ಣೆ



ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಕಡ್ಲೆಹೊಡಿ ತುಂಡುಮಾಡ್ದ ನೀರುಳ್ಳಿ ಕಾಯಿಮೆಣ್ಸ್ ಶುಂಠಿ, ಸಂಬಾರಸೊಪ್ಪು, ಅಗ್ರಣೆಸೊಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ ನೀರ್ ಸೇರ್ಸಿ ಪೊಕ್ಕಡ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲ್ಸಿ ಎಣ್ಣೆಲಿ ಹೊರಿಯಕು. ಇದೇ ನೀರುಳ್ಳಿ ಪೊಕ್ಕಡ.



ಮರ್ಕಿನ್ ಕಜಾಯ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಮರ್ಕಿನ್
ಸಕ್ಕರೆ
ಉಪ್ಪು
ಎಣ್ಣೆ
ನೀರ್
ಸೋಡಾಹೊಡಿ

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಮರ್ಕಿನ್‌ಗೆ ಸಕ್ಕರೆ ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು ಸೊಲ್ಪ ಬಿಸಿ ಎಣ್ಣೆ, ಸೋಡಾಹೊಡಿ, ನೀರ್ ಸೇರ್ಸಿ ಬಂದ ಮಾಡಿಕಣಕು. ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಲಿ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆ ಬುಡೊಕು. ಕಂದ್ ಬಣ್ಣ ಬಾಕೆ ಮುಟ್ಟ ಹೊರಿಯಕು. ಸುದ್ದಲಿ ಮಾಡುವ ಮರ್ಕಿನ ಕಜಾಯಕ್ಕೆ ಮೊಟ್ಟೆ ಹಾಕುದುಲ್ಲೆ.

ಬೂದಿಕುಂಬಳ ಗೈಪು

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಬೂದಿಕುಂಬಳ
ಕಾಯಿ
ಹಸಿಮೆಣ್ಸ್
ನೀರುಳ್ಳಿ
ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ

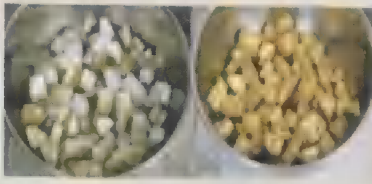
ಎಣ್ಣೆಗೆ ಸಾಸುವೆ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ನೀರುಳ್ಳಿ, ಹಸಿಮೆಣ್ಸ್ ಒಡ್ದ್ ಹಾಕಿ ಬಾಡ್ಸಕು. ಅದ್ಕೆ ಬೂದಿಕುಂಬಳ ಹೋಳುಮಾಡಿ ಹಾಕಿ ಬಾಡ್ಸಕು ಅದ್ಕೆ ಹಞ ಅರ್‌ಶಣ, ಉಪ್ಪು, ಹಾಕಿ ಬೇಯಕನ ಮಸಾಲೆಗೆ ಕಾಯಿ, ಜೀರಿಗೆ ಹಾಕಿ ಕಡ್ಕಂಡ್ ಮಿಶ್ರಮಾಡಕು. ಲಾಯ್ಕ ಕೊದಿಯಕನ ಒಂದು ಚೂರು ಬೆಲ್ಲ ಹಾಕಿ ಇಳ್ಸಿರೆ ಬೂದುಕುಂಬಳ ಗೈಪು ತಯಾರಾದೆ.

ಬಾಳೆಕಾಯಿ ಕುಡು ಪಲ್ಯ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಮರಬಾಳೆ ಕಾಯಿ
ಕುಡು
ನೀರ್
ಉಪ್ಪ್,
ಟೊಮೇಟ
ಕಾಯಿಮೆಣ್ಸ್

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ



ಕುಡುನ 6 ಗಂಟೆ ನೀರ್‌ಲಿ ಪದ್‌ನ್‌ಸಕು. ಪದ್‌ನದ ಕುಡುನ ಕುಕ್ಕರ್‌ಲಿ ಬೇಸಿಕಣಕು. ಬೆಂದ ಕುಡುನೊಟ್ಟಿಗೆ ಬಾಳೆಕಾಯಿನ ಹೋಳು ಹೋಳು ತುಂಡು ಮಾಡಿಕಂಡ್ ಅರ್‌ಶಣ, ಉಪ್ಪು ಕಾಯಿಮೆಣ್ಸ್ ಒಡ್ದ್ ಹಾಕಿ ಬೇಸಿಕಂಡ್ ನೀರ್ ಬಗ್ಗ್‌ಸಕು. ನೀರ್ ಆರ್ದ ಬಾಳೆಕಾಯಿ ಕುಡು ಮಿಶ್ರಣನ ಅಗ್ರಣೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಮೊಡ್ಗಿ ಸಾಸುವೆ, ನೀರುಳ್ಳಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಅಗ್ರಣೆಸೊಪ್ಪು, ಜೀರಿಗೆ ಟೊಮೇಟ ಸೇರ್ಸಿ ಅಗ್ರಣೆಗೆ ಹಾಕಕು. ಕಾಯಿ ಹೆರ್ದ್ ಕಾಯಿ ಹೂ ಮಿಸ್ರಮಾಡ್ರೆ ಬಾಳೆಕಾಯಿ ಕುಡು ಪಲ್ಯ ತಯಾರ್.

ಹಂಗೇ ಅದರ ಬಗ್ಗ್‌ಸಿದ ನೀರ್‌ಗೆ ಬೇರೆ ಅಗ್ರಣೆ ಹಾಕಿ ಹುಣ್ಸುಳಿ ನೀರ್ ಹಾಕಿರೆ ಬಾಳೆಕಾಯಿ ಕುಡುನ ರಸ ಅನ್ನಕ್ಕೆ ರುಚಿ ಆದೆ.



ತೀರಿ ಹೋದಲ್ಲಿಂದ 11 ನೇ ದಿನದಂದ್ ತಿತಿ ಕಾರ್ಯ ಮಾಡುವೆ. ಅಂದ್ ಸತ್ತವುಕೆ ಕೋಳಿ ಕೂಂಗಿಕೆ ಮುಂದೆ ಎಡೆಹಾಕಿ ಹೊತಾರೆ ಮದ್ಯಾನ ಹಿಂಬೊತ್ತು 3 ಹೊತ್ತು ಊಟ ಇದ್ದದೆ. ಎಡೆ ಎಳ್ದ್ ಎಲ್ಲವುಕೂ ಗದ್ದಾಳ ಊಟ ಇದ್ದದೆ. ಈ ಸಂದರ್ಭ ಮುಖ್ಯ ಆಗಿ ಉದ್ದ ಕಡಬು (ಬೊಜ್ಜ ಕಡಬು) ಬಟ್ಲಿಟ್ಟ್ ಇಡ್ಲಿ ಹಂದಿಗೈಪು ಕೋಳಿಗೈಪು ಸೇರ್ದಂಗೆ ವಿಶೇಷ ಅಡಿಗೆ ಮಾಡಿ ಊಟ ಮಾಡುವೆ.

16ನೇ ದಿನದಂದ್ 16 ಕೊಲೆ ಕೂಡ್ಸುವ ಕ್ರಮ ಉಟ್ಟು. ಅಂದ್ ಐನ್‌ಮನೆ ಉಂಬೊಳೆಗೆಲಿ (ಊಟದ ಕೋಂಬರೆಲಿ) ಹಿರಿಯವು ಮನೆ ಜನ ಒಟ್ಟು ಸೇರಿ 16 ಕೊಲೆನೊಟ್ಟುಗೆ ಕೊಲೆ ಸೇರ್ಸುವೆ. ಆ ದಿನವೂ ಕಾರ್ಣಕ್ಕೆ ಇಸಿದಂಗೆ ಕ್ರಮ ಅನುಸರಿಸುವೆ.

ಸುರುನ ವರ್ಷ ದೀಪಾವಳಿ ಅಮವಾಸೆ ದಿನ ತೀರಿ ಹೋದ ಗಂಡ್ ಜನಕ್ಕೆ ಅವುಲು ಎಡೆ ಹಾಕುವೆ. ಮಾರ್ನೆ ದಿನ ತೀರಿ ಹೋದ ಹೆಣ್ಣ್ ಜನಕ್ಕೆ ಅವುಲು ಎಡೆ ಹಾಕುವೆ. ಈ ಸಂದರ್ಭ ಕೂಡ ಗದ್ದಾಳ ಅಡಿಗೆ ಮಾಡಿ ಊಟ ಮಾಡುವೆ.

ಉದ್ದ ಕಡ್‌ಂಬು

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಅಕ್ಕಿತರಿ
ಉಪ್ಪ್
ನೀರ್



ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಒಂದು ಅಳತೆ ತರಿಗೆ ಒಂದರ್ದ ಅಳತೆ ನೀರ್ ಹಾಕಿ ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪ್ ಸೇರ್ಸಿ ಉಕ್ಕ್‌ರ್‌ಸಿಕಣೊಕು. ಬೆಂದ ಮೇಲೆ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಉದ್ದದ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ಕಳಸಿಗೆಲಿ ಬೇಸಿರೆ ಉದ್ದ ಕಡಬು ತಯಾರ್.







ಕೃಷಿ ಕಾರ್ಯಗ



ಕೊಡಗ್‌ನ ಅರೆಭಾಷಿಕರ್ ಮೂಲ ಕೃಷಿ ಆಗಿದ್, ಇವು ಕೃಷಿಕಾರ್ಯಕ್ಕೆ ತುಂಬಾ ಶ್ರಮ ವಹಿಸುವೆ. ಹಂಗೇ ಆಯಾ ಕೃಷಿ ಪದ್ಧತಿಲಿ ಸಮಗೆ ಸರಿಯಾಗಿ ಕೆಲ್ಸ ನಿರ್ವಹಿಸುವೆ. ಹಂಗೇ ಇವು ಬತ್ತದ ಕೃಷಿಲಿ ತುಂಬಾ ಆಸಕ್ತರಾಗಿರದ್‌ರ್‌ಂದ ಅಗೆ, ನಾಟಿ ಮತ್ತೆ ಬೆಳೆ ಕೆಲ್ಸನ ತುಂಬಾ ಗೌಜಲಿ ನಡ್ಸುವೆ. ಅಗೆನಾಟಿ ಕೆಲ್ಸ ಮಳೆಗಾಲಲಿ ಬಾದ್ದರ್‌ಂದ ಆಗ ಅವು ಕೂಡಾಡಿ ಕೆಲ್ಸ ಮಾಡುವೆ. ಈ ಸಂದರ್ಭ ಅವು ಗೌಜಿ ಗದ್ದಾಳಲಿ ಊಟನೂ ಮಾಡುವೆ. ಅಗೆ ನಾಟಿಗಲ್ಲ ಮಾಡುವ ವಿಸೇಸ ಅಡಿಗೆಗ
ಹಂದಿಗೈಪು, ಕೋಳಿಗೈಪು, ಕುಚ್ಚಲನ್ನ, ಅಕ್ಕಿರೊಟ್ಟಿ, ಕಡಂಬಿಟ್ಟ್, ಉಬ್ಬಾಕ್‌ಕಾಳ್ ಗೆಂಡೆ ಸಾರ್, ಮೊಟ್ಟೆ ಸಾರ್.

ಬೆಳೆ ಕೆಲ್ಸ, ಸುಮಾರಾಗಿ ಡಿಸೆಂಬರ್ ಜನವರಿ ತಿಂಗಳ್ಲ ಬಂದದೆ. ಈ ಕಾರ್ಯಕ್ಕೂ ಅರೆಭಾಷಿಕರ್ ಕೂಡಾಡಿಯೇ ಕೆಲ್ಸ ಮಾಡುವೆ. ಈ ಸಂದರ್ಭ ಕಡಂಬಿಟ್ಟ್, ಕೆಸನ ಗೆಂಡೆ ಕಾಕ್‌ಸಾರ್, ಕೈಮೀನ್ ಗೆಂಡೆ ಸಾರ್, ಕ್ಯಾನೆಗೆಂಡೆ ಸಾರ್

ಹಲ್ಸ್‌ನಕ್ಕಿ ಪೊಜ್ಜಿ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಒಣ್‌ಗಿದ ಹಲ್ಸ್‌ನ ಬೀಜ
ಕಾಯಿ
ಸಣ್ಣಮೆಣ್ಸ್
ಉಪ್ಪ್
ನಿಂಬುಳಿ
ಚೂರು ಬೆಲ್ಲ

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಹಲ್ಸ್‌ನ ಬೀಜನ ಮೊಣ್ಣ್‌ನ ಚೆಟ್ಟಿಲಿ ನಿದಾನ ಕೆಂಡಲಿ ಹೊರಿಯಕು. ಬೀಜ ಒಂದೊಂದಾಗಿ ಹೊಟ್ಟ್‌ಕನ ಬೇತ್‌ತೇಳಿ ಗೊತ್ತಾದೆ. ಮತ್ತೆ ಬೀಜ ತಣ್ಣಂಗಾದ ಮೇಲೆ ಅದರ ತೊಪ್ಪೆ ತೆಗ್ದ್ ಅರ್‌ಶ್‌ಣ ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ತರಿಯಾಗಿ ಕಡ್ಕಣಕು. ಹಇ ಬೆಲ್ಲ ನೀರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಪುನ ಮಿಸ್ರ ಮಾಡಿಕಣಕು. ಈಗ ಅಗ್ರಣೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಮೊಡ್ಗಿ ಸಾಸುವೆ ಒಣ್‌ಗಿದ ಮೆಣ್ಸ್ ನೀರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಬಾಡ್ಸಿಕಂಡ್ ಕಡ್ಕಂಡ ಪೊಜ್ಜಿನ ಹಾಕಿ ತಿರ್‌ಗ್‌ಸಕು ಕೊದ್ದ್ ಇಳ್ಸ್‌ಕನ ನಿಂಬುಳಿ ಹಿಂಡಕು. ಈ ಪೊಜ್ಜಿ ಅಕ್ಕಿ ರೊಟ್ಟಿ ಬಾರೀ ಲಾಯ್ಕಾದೆ. ವಿಶೇಸ ಆಗಿ ಹೂಡುಗನ ಗದ್ದೆಗೆ ಹಲ್ಸ್‌ನಕ್ಕಿ ಪೊಜ್ಜಿ, ರೊಟ್ಟಿ ಬುತ್ತಿ ತಕಂಡ್ ಹೋತಿದ್ದೊ.

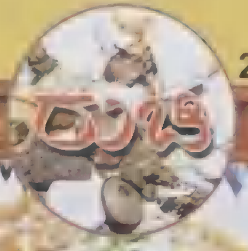
ಅಕ್ಕಿ ರೊಟ್ಟಿ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಅನ್ನ
ಅಕ್ಕಿಹೊಡಿ
ಉಪ್ಪ್

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಅನ್ನ, ಅಕ್ಕಿಹೊಡಿ, ಉಪ್ಪ್‌ನ ಹಾಕಿ ಲಾಯ್ಕ ಕಲ್ಸಿ ಒಂದೊಂದೇ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ಬಾಳೆ ಎಲೆ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟ್ ಕೈಲಿ ತಟ್ಟಿ ವೋಡಿಗೆ ಹಾಕಿ ಎರಡು ಬದಿ ಕಾದ ಮೇಲೆ ಕೆಂಡಲಿ ಹಾಕಿ ಪೊಕ್ಕಳ ಬಂದ ಮೇಲೆ ತೆಗಿಯಕು.



ಮೊಟ್ಟೆ ಸಾರ್

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಕೋಳಿಮೊಟ್ಟೆ

ಕಾಯಿ ಮಸಾಲೆ

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಕೋಳಿ ಮೊಟ್ಟೆನ ನೀರ್‌ಗೆ ಹಿಡಿ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಲಾಯ್ಕ ಬೇಸಿಕಣಕು. ಅಗ್ರಣೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಮೊಡ್ಗಿ ಎಣ್ಣೆಲಿ ಸಾಸುವೆ ಹೊಟ್ಟ್‌ಕನ ಅಗ್ರಣೆ ಸೊಪ್ಪು, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ನೀರುಳ್ಳಿ ಟೊಮೇಟ ಹಾಕಿ ಬಾಡ್‌ಕನ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ಮಸಾಲೆ ಸೇರ್‌ಸಿ ಕೊದ್‌ಸಕು. ಕೊದಿಯಕನ ಬೆಂದ ಮೊಟ್ಟೆ ಹಾಕಿ ರುಚಿಗೆ ಕಾಸುಳಿ ಸೇರ್‌ಸಿ ಇಳ್ಸಿರೆ ಮೊಟ್ಟೆ ಸಾರ್ ತಯಾರ್.

ಮಸಾಲೆ ಕೊದಿಯಕನ ಮೊಟ್ಟೆನ ಹೊಯ್ದ್ ಕೂಡ ಮೊಟ್ಟೆ ಸಾರ್ ಮಾಡಕ್.



ಸೋಂತೆಕಾಯಿ ಹಲ್ಸ್‌ನಕ್ಕಿ ಸಾರ್

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಹಣ್ಣ್ ಸೋಂತೆ

ಹಲ್ಸ್‌ನಹಣ್ಣ್‌ನ ಬೀಜ

ಕಾಯಿ

ಮಸಾಲೆಗೆ ಬೇಕಾದ ಸಾಮಾನ್‌ಗ



ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಸೋಂತೆಕಾಯಿನ ತೊಪ್ಪೆ, ತಿರ್‌ಳ್ ತೆಗ್ದ್ ಹೋಳು ಮಾಡಿಕಣಕು, ಹಲ್ಸ್‌ನಕ್ಕಿನ ಸೊಲ್ಪ ಗುದ್ದಿ ಅದರ ತೊಪ್ಪೆ ತೆಗ್ದ್ ಕಡಕಲ್ಲ್‌ಲಿ ಹಾಕಂಡ್ ಅದರ ಕೆಂಪು ತೊಪ್ಪೆನ ಸನ ತೆಗಿಯಕು. ಮತ್ತೆ ನೀರ್ ಸೇರ್‌ಸಿ ಬೇಸಕು. ಸುಮಾರಾಗಿ ಬೇಯಕನ ಸೋಂತೆಕಾಯಿನ ಸೇರ್‌ಸಿ ಉಪ್ಪು ಕಾರ ಅರ್‌ಶಿಣ ಹಾಕಿ ಬೇಸಕು. ಕಡೇಗೆ ಕಾಯಿ ಮಸಾಲೆ ಸೇರ್‌ಸಿ ಕೊದ್ಸಿ ಇಳ್ಸಕು. ಮತ್ತೆ ಅದ್ಕೆ ಸಾಸುವೆ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಅಗ್ರಣೆ ಕೊಟ್ರೆ ಸೋಂತೆಕಾಯಿ ಹಲ್ಸ್‌ನಕ್ಕಿ ಸಾರ್ ತಯಾರ್. ಈ ಸಾರ್‌ನ ರೊಟ್ಟಿ, ಹಿಟ್ಟ್, ಅನ್ನ ಯಾವುದಕ್ಕೆ ಬೇಕಾದರೂ ತಿನ್ನಕ್ಕೆ.



ಬೆಳೆ ಕೆಲ್ಸ

ಕೆಸನ ಗಂಡೆ ಕಾಳ್ ಸಾರ್

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಕೆಸನ ಗಂಡೆ
ಹಣ್ಣ್‌ಕಾಳ್
ಕಾಯಿ
ಮಸಾಲೆಗೆ ಬೇಕಾದ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಕೆಸನ ಗಂಡೆನ ಕೀಸಿ ಹೋಳು ಮಾಡಿಕಣಕು. ಹಣ್ಣ್ ಕಾಳ್‌ನ ನೀರ್‌ಲಿ ಹಾಕಿ ಉಪ್ಪ್ ಕಾರ ಹಾಕಿ ಅರ್ದ ಬೇಯಕನ ಕ್ಯಾನೆಗೆಂಡೆ ಹಾಕಿ ಬೆಂದ ಮೇಲೆ ಕಾಯಿ ಕಡ್ದ್ ಮಸಾಲೆ ಹಾಕಿ ಮೇಲೆಂದ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಅಗ್ರಣೆ ಹಾಕಕು. ಈಗ ಕೆಸನಗೆಂಡೆ ಗೈಪು ತಯಾರ್.

ಇಲಾತ್‌ಗೆಂಡೆ ಒಣ್‌ಗಿಲ್ ಮೀನ್ ಗೈಪು.



ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಇಲಾತ್‌ಗೆಂಡೆ– 1 ಕೆ.ಜಿ
ಹಸಿಕಾಳ್– · ಕೆ.ಜಿ
ಒಣ್‌ಗಿಲ್ ಮೀನ್– ½ ಕೆ.ಜಿ (ಚಿರಾವ್ ಮೀನ್)
ಮೆಣ್‌ಸ್ ಹೊಡಿ– 2 ಚಮಚ
ಸಂಬಾರ ಹೊಡಿ– 2 ಚಮಚ
ಕಾಯಿ– ½ ಗಡಿ
ಅರ್‌ಸಣ ಹೊಡಿ– 1 ಟೀ ಚಮ್‌ಚ
ಈರುಳಿ – 1
ಹುಳಿನೀರ್ – ರುಚಿಗೆ
ಬೆಳ್ಳುಳಿ– 1 ಗೆಂಡೆ.

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಚಟ್ಟಿಲಿ ಕಾಳ್ ಮತ್ತೆ ಗೆಂಡೆನ ಅಗ್ಗರಣೆ ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸೊಕು. ಅದ್‌ಕೆ ಒಣಗಿಲ್ ಮೀನ್ ಹಾಕೊಕು. ಲಾಯ್ಕ ಬೆಂದ ಮ್ಯಾಲೆ ಇದ್‌ಕ್ಕೆ ಮೇಲೆ ಹೇಳ್ದ ವಸ್ತುಗಳ್‌ನ ಮಸಾಲೆ ಮಾಡಿ, ಬೆಂದ ಕಾಳ್ ಮತ್ತೆ ಗೆಂಡೆಗೆ ಹಾಕಿ ಲಾಯ್‌ಕ ಕೊದುಸಕು. ಮತ್ತೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಹುಳಿನೀರ್ ಹಾಕಿ ಇಳ್‌ಸೊಕು. ಇಳ್‌ಸಿದ ಮೇಲೆ ಬೆಳ್ಳುಳಿ, ಒಣಗಿಲ್ ಮೆಣ್‌ಸ್ ಹಾಕಿ ಅಗ್ಗರಣೆ ಕೊಟ್ಟರೆ ಬೆಳೆ ಕೆಲ್‌ಸಲಿ ಮಾಡುವ ಮೀನ್ ಗೈಪು ರೆಡಿ ಆದೆ. ಇದ್‌ಕ್ಕೆ ಕಡುಂಬು ಒಳ್ಳ ಕಾಂಬಿನೇಷನ್. ಹಿಂದೆನವು ಕಾಳ್‌ಗೆಂಡೆ ಗೈಪು ಕಡ್‌ಂಬಿಟ್ಟ್ ಹೇಳಿ ಮಾಡ್ಸಿದ ಜೋಡಿತ ಹೇಳ್ಯೊಲೊ.

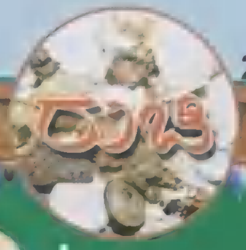
ಕ್ಯಾನಗೆಂಡೆ ಗೈಪು

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಕ್ಯಾನ ಗೆಂಡೆ
ಹಣ್ಣ್‌ಕಾಳ್
ಕಾಯಿ
ಮಸಾಲೆಗೆ ಬೇಕದ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಕ್ಯಾನ ಗೆಂಡೆನ ಕೀಸಿ ಹೋಳು ಮಾಡಿಕಣಕು. ಹಣ್ಣ್ ಕಾಳ್‌ನ ನೀರ್‌ಲಿ ಹಾಕಿ ಉಪ್ಪ್ ಕಾರ ಹಾಕಿ ಅರ್ದ ಬೇಯಕನ ಕ್ಯಾನೆಗೆಂಡೆ ಹಾಕಿ ಬೆಂದ ಮೇಲೆ ಕಾಯಿ ಕಡ್ದ್ ಮಸಾಲೆ ಹಾಕಿ ಮೇಲೆಂದ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಅಗ್ರಣೆ ಹಾಕಕು. ಈಗ ಕ್ಯಾನಗೆಂಡೆ ಗೈಪು ತಯಾರ್

ನೆಂಟ್ರ್ ಮರ್ಯಾದಿ





ಅರೆಭಾಷೆಲಿ ಮನೆಗೆ ನೆಂಟ್ರ್ ಬಂದಂಗೆ ಚೊಂಬುಲಿ ನೀರ್ ತಟ್ಟೆಲಿ ಎಲೆಡಿಕೆ ಕೊಟ್ಟ್, ಕಾಲ್ ಮುಟ್ಟಿ ನಮಸ್ಕಾರ ಮಾಡಿ ಅವರ ಉಪಚಾರ ಮಾಡುವೆ. ಅರೆಭಾಷೆಲಿ ಇದ್ಕೆ ಕಾಲ್ ಹಿಡಿಯುದು ಹೇಳ್ತೆ.

ಮನೆಗೆ ನೆಂಟ್ರ್ ಬಂದರೆ ಸುರೂಗೆ ಕಾಪಿ, ತಿಂಡಿ ಕೊಡ್ವ ಪದ್ಧತಿ. ಹಿಂದೆನ ಕಾಲಲಿ ನೆಂಟ್ರಿಗೆ ವಿಶೇಷ ಆಗಿ ಕೊಡುವ ತಿಂಡಿ ತಿನಿಸ್, ಅವ್ಲಕ್ಕಿ ಕಲ್ಸಿದ್, ರೊಟ್ಟಿ ಬೇಸಿದ್, ಮೊಟ್ಟೆ ಕಜಾಯ (ಮರ್ಕೆಗ್ ಕಜಾಯ) ಮುಖ್ಯ ಆಗಿದ್ದನೆ. ಅವ್ವುಳ್ಳಂಗೆ ಅವರವರ ಶಕ್ತ್ಯಾನುಸಾರ ಬೇಕಾದ ಅಡಿಗೆ ಮಾಡಿ ಇಕ್ಕುದೆ.

ಆಗ ಮನೆಲಿ ಒಳ್ಳೆ ನೆಂಟ್ರುಗೆ ನಾಡ್ ಕೋಳಿ ಕೊಂದ್ ಗದ್ದಳ ಮಾಡ್ತಿದ್ದೊ. ಅಂದೇ ಹೋಗನ್ನ ಮೊಟ್ಟೆ ಸಾರ್ ಮಾಡಿ ಇಕ್ಕ್ತಿದ್ದೊ.

ಕಾರ ಅವ್‌ಲಕ್ಕಿ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಅವಲಕ್ಕಿ– 1 ಕೆ.ಜಿ
ಹಸಿಮೆಣ್‌ಸ್– 15–20
ಈರುಳ್ಳಿ– ½ ಕೆ.ಜಿ
ಉಪ್ಪು– ರುಚಿಗೆ ಬೇಕಾಗುವಷ್ಟ್
ಕಾಯಿ ಹೆರ್‌ದದ್– 2 ಕಾಯಿ
ಸಂಬಾರಸೊಪ್ಪು
ಸಕ್ಕರೆ– ಸ್ವಲ್ಪ

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಅವಲಕ್ಕಿನ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರ್ ಹಾಕಿ ಕಲ್‌ಸಕು. ಅದ್‌ಕ್ಕೆ ನೀರುಳಿ, ಸಂಬಾರ ಸೊಪ್ಪು, ಹಸಿಮೆಣ್‌ಸ್ ಸಣ್ಣ ಕೊಯ್ದ್ ಹಾಕೊಕು. ರುಚಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು ಮತ್ತೆ ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕೊಕು. ಈಗ ಕಾಯಿ ಹೆರ್ದ್ ಅದ್‌ಕೆ ಹಾಕಿ ಕಲ್ಸೊಕು. ಈಗ ನೀವು ಹುತ್ತರಿಲಿ ಮಾಡುವ ಖಾರ ಅವಲಕ್ಕಿ ರೆಡಿ.



ಅಪ್ಪದಿಟ್ಟ್

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಬೆಳ್‌ತಕ್ಕಿ – ½ ಕೆ.ಜಿ.
ತೆಂಗಿನ ಕಾಯಿ – ½ ಗಡಿ
ಉಪ್ಪು – ರುಚಿಗೆ
ಏಲಕ್ಕಿ – ಸ್ವಲ್ಪ
ಎಣ್ಣೆ – 1 ಲೀಟರ್



ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಎಣ್ಣೆ ಬಿಟ್ಟ್ ಉಳಿದ ಎಲ್ಲಾ ಸಾಮಾನ್‌ಗಳ್ನ ರುಬ್ಬೊಕು(ಮಿಕ್ಸಿಲಿ). ಮತ್ತೆ ಎಣ್ಣೆ ಕಾದ ಮ್ಯಾಲೆ ಬಂದನ(ಹಿಟ್ಟ್) ಹೊಯ್ಯಕು.



ಅನ್ನದ ಕಡ್ಂಬು

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಬೇಸಿದ ಅನ್ನ
ಉಪ್ಪ್
ಅಕ್ಕಿ ತರಿ (ಹೊಡಿ)



ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಅನ್ನಕ್ಕೆ ಉಪ್ಪು, ಅಕ್ಕಿ ಹೊಡಿ ಹಾಕಿ ಲಾಯ್ಕ ಬಂದ ಕಲ್ಸಿ ಹಇ ಗಟ್ಟಿ ಕಲ್ಸಿಕಂಡ್ ಒಂದೊಂದೇ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ಕಳ್ಸಿಗೆಲಿಟ್ಟ್ 10 ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸೊಕು.

ಅನ್ನದ ಬಟ್ಲ್ಇಟ್ಟ್

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಅಕ್ಕಿ
ಉದ್ದ್
ಮೆಂತೆ
ಉಪ್ಪ್
ಸೋಡಾ
ಅನ್ನ



ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

2 ಗಂಟೆಗೆ ಮುಂದೆ ನೆನ್‌ಸಿದ ಅಕ್ಕಿ, ಉದ್ದು, ಮೆಂತೆ ಅನ್ನನ ಲಾಯ್ಕ ಮಿಕ್ಸಲಿ ಆಡಿಸಿ(ಅರ್ದ್) ತೆಗ್‌ದ್ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಕಲ್‌ಸಿ 1 ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ ಬಟ್ಲಂದ ಮುಚ್ಚಿ ಬಟ್ಟೆಂದ ಬಾಯಿಕಟ್ಟಿ ವಾರ್ನೆ ದಿನ ತೆಗ್ದ್ ಅದ್ಕೆ ಸೋಡಾಹೊಡಿ(ಅಡಿಗೆ) ಹಾಕಿ ಲಾಯ್ಕ ತಿರ್‌ಗ್‌ಸಿ 5 ನಿಮಿಷ ಬುಟ್ಟ್ ಬಟ್ಟ್ಲ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ ಕಳ್‌ಸಿಗೆಲ್ ಬೇಸಿ ತೆಗ್ದ್

ಅನ್ನದ ಶ್ಯಾಮಿಗೆ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಅಕ್ಕಿ – ½ ಕೆ.ಜಿ
ನೀರ್
ಉಪ್ಪ್

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

1 ½ ಕಪ್ ನೀರ್ ಕೊದಿಬಂದ ಮೇಲೆ ½ ಕೆ.ಜಿ ಅಕ್ಕಿನ ಹಾಕಿ, ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟ್ ಉಪ್ಪ್ ಹಾಕಿ ಅದ್ ಲಾಯ್ಕ ಬೆಂದ್ ಇಂಗಿದ ಮೇಲೆ ಬಿಸಿ ಬಿಸಿಯಾಗಿ ನೂಪಿಟ್ಟ್ ವರಲಿಗೆ ಹಾಕಿ ಒತ್ತೊಕು. ಒತ್ತ್‌ಕನ ಬಾಳೆ ಕೈರಟ್ಟೆಲಿ ಹಾಕಿರೆ ರುಚಿ ಜಾಸ್ತಿ.

ಅನ್ನದ ಚಕ್ಕುಲಿ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಅನ್ನ
ಉಪ್ಪ್,
ಅಕ್ಕಿಹುಡಿ
ಅರಿಶಿಣ
ಜೀರಿಗೆ
ಎಣ್ಣೆ

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ



ಅನ್ನ, ಉಪ್ಪು, ಅಕ್ಕಿಹುಡಿ, ಅರಿಶಿಣ, ಜೀರಿಗೆ 2 ಸ್ಪೂನ್ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಲಾಯ್ಕ ಕಲಸಿ (ಗಟ್ಟಿ) ಚಕ್ಕುಲಿ ವರಳಿಗೆ ಹಾಕಿ ಎಣ್ಣೆಲಿ ಹೊರಿಯಕು



ಅನ್ನದ ಕಾರ್ಸವೆ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಅನ್ನ
ಉಪ್ಪ್
ಎಳ್ಳ್
ಅರಿಶಿಣ
ಅಕ್ಕಿಹುಡಿ
ಎಣ್ಣೆ



ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಅನ್ನ, ಉಪ್ಪು, ಅರಿಶಿಣ, ಅಕ್ಕಿಹೊಡಿನ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ(ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ) ಕೊನೆಗೆ ಎಳ್ಳ್ ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆ (ಕಾದ) ಹಾಕಿ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ. ಕಾರ್ಸವೆ ಮಾಡುವ ವರಲಿಗೆ ಹಾಕಿ ಒತ್ತಿ ಎಣ್ಣೆಲಿ ಹೊರ್ದ್ ತೆಗೆಯಕು.

ಅನ್ನದ ಕೇಸರಿಬಾತ್

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಅನ್ನ	ಗೇರ್‌ಬೀಜ
ತುಪ್ಪ	ಲವಂಗ
ಸಕ್ಕರೆ	ಪಟ್ಟೆ
ದ್ರಾಕ್ಷಿ	ಯಾಲಕ್ಕಿ
	ಬಣ್ಣ

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಬಾಂಡ್ಲಿಲಿ ತುಪ್ಪ ಕಾಸಿ ಲವಂಗ, ಪಟ್ಟೆ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಗೇರ್‌ಬೀಜನ ಹಾಕಿ ಕೆಂಪಾದ ಮೇಲೆ ಬಣ್ಣ ಸೇರ್ಸಿ ಅನ್ನನ ಹಾಕಿ ಲಾಯ್ಕ ತಿರ್‌ಗ್‌ಸಕು. ಅದ್ಕೆ ಬೇಕಾದಷ್ಟ್ ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ ಯಾಲಕ್ಕಿ ಹೊಡಿಮಾಡಿ ಸೇರ್ಸಿಕಂಡ್ ಲಾಯ್ಕ ಮೊಗ್‌ಚಿ ಇಳ್ಸಿರೆ ಅನ್ನದ ಕೇಸರಿಬಾತ್ ತಯಾರ್.

ಅಕ್ಕಿ ನುಚ್ಚಿನ ಪಾಪಿಟ್ಟ್

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಅಕ್ಕಿ
ನುಚ್ಚು
ನೀರ್
ಉಪ್ಪ್



ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

1 ಕಪ್ ಅಕ್ಕಿ ನುಚ್ಚಿಗೆ 2 ಕಪ್ ನೀರ್ ಹಾಕಿ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಅದರ್‌ನ ಬಟ್ಟ್‌ಲಿಗೆ ಹಾಕಿ ಕಳಸಿಗೆಲಿಟ್ಟ್ 15 ನಿಮಿಷ ಆದ ಮೇಲೆ ತೆಗ್ದ್ ತುಂಡು ಮಾಡೊಕು.

ಅಕ್ಕಿ ನುಚ್ಚಿನ ಮುದ್ದೆಹಿಟ್ಟ್

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಅಕ್ಕಿ
ನುಚ್ಚಿ
ಉಪ್ಪ್
ನೀರ್.



ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

2 ಕಪ್‌ನಷ್ಟು ನೀರ್‌ನ ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ ಕೊದಿಬಂದ ಮ್ಯಾಲೆ ಉಪ್ಪು, ನುಚ್ಚು 1 ಕಪ್ ಹಾಕಿ ಇಂಗಿಸಿ ಗಟ್ಟಿಯಾದ ಮೇಲೆ ಮುದ್ದೆ ಮಾಡೊಕು.



ಅಕ್ಕಿ ಹಪ್ಪಳ



ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್ಗ

ಅಕ್ಕಿ
ಉಪ್ಪ್
ಬಾಳೆಎಲೆ
ಜೀರಿಗೆ

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

4–5 ಗಂಟೆ ನೆನ್ಸಿದ ಅಕ್ಕಿನ ತೆಗ್ದ್ ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ತೆಳುವಾಗಿ ನೀರುದೋಸೆಗಿಂತ ಸ್ವಲ್ಪ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಆಡ್ಸಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಜೀರಿಗೆ ಹಾಕಿ, ಇನ್ನೊಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ನೀರ್ ಹಾಕಿ ಅದರ ಮೇಲೆ ಬಿಳಿ ಬಟ್ಟೆ ಕಟ್ಟಿ ಇಟ್ಟ್ ಬಾಳೆಲೆಲ್ಲಿ ಒಂದೊಂದು ಚಮಚದಷ್ಟ್ ಹಿಟ್ಟ್‌ನ ಹಾಕಿ(ದೋಸೆನ ಹಂಗೆ) ಬಾಳೆಲೆನ ಆ ಬಟ್ಟೆಯಮೇಲೆ ಇಟ್ಟ್ ಅದು ಎದ್ದ್ ಬರುವಹಂಗೆ ಆಕನ ಮೊರಲಿ ಹಾಕಿ ಬಿಸಿಲ್‌ಲಿ ಒಣ್‌ಗಿಸಿ ಹೊರಿಯೊಕು(ಎಣ್ಣೆಲಿ).

ಅಕ್ಕಿ ನುಚ್ಚಿನ ಉಪ್ಪಿಟ್



ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್ಗ

ಅಕ್ಕಿನುಚ್ಚಿ
ಉಪ್ಪ್
ನೀರುಳ್ಳಿ
ಒಗ್ಗರಣೆ ಸೊಪ್ಪು
ಹಸಿಮೆಣ್ಸ್
ಎಣ್ಣೆ
ಸಾಸಿವೆ

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

1 ಪಾತ್ರೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಾದ ಮೇಲೆ ಸಾಸಿವೆ ಒಗ್ಗರಣೆ ಸೊಪ್ಪು ನೀರುಳ್ಳಿ ಹಸಿಮೆಣ್ಸ್ ಹಾಕಿ ಕಂದ್ ಬಣ್ಣ ಬಂದ ಮ್ಯಾಲೆ 1ಕ್ಕೆ 2 ಕಪ್ ನೀರಾಕಿ ಉಪ್ಪ್(ರುಚಿಗೆ) ಹಾಕಿ ಕೊದಿ ಬಂದ ಮೇಲೆ ಅಕ್ಕಿ ನುಚ್ಚಿ ಹಾಕಿ ಬೆಂದ ಮೇಲೆ ಇಳಿಸಿ.

ವೋಡ್‌ದೋಸೆ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್ಗ

ಅಕ್ಕಿ
ಅನ್ನ
ಉಪ್ಪ್

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

1 ಗಂಟೆಗೆ ಮುಂದೆ ಅಕ್ಕಿ ನೆನೆ ಹಾಕಿ ಮತ್ತೆ ಅಕ್ಕಿಗೆ ಅನ್ನ,ಉಪ್ಪು ನೀರ್ ಸ್ವಲ್ಪ ಹಾಕಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ತೆಳ್ಳಗೆ ಕಲ್ಲ್‌ಲಿ ಆಡ್ಸಿ ತೆಗ್‌ದ್ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕದೆ ಮಣ್ಣ್‌ನ ವೋಡ್‌ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ(ದಪ್ಪ) ಹಾಕಿ ವೋಡ್‌ದೋಸೆ ಮಾಡೊಕು.

ಅಪ್ಪದಿಟ್ಟು

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್ಗ

ಅಕ್ಕಿ
ಉಪ್ಪು
ಬೆಲ್ಲ
ಸೋಡಾ

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

2 ಗಂಟೆ ನೆನ್‌ದ ಅಕ್ಕಿನ ಆಡ್ಸಿ ಅದಕ್ಕೆ ಉಪ್ಪು, ಬೆಲ್ಲ ಹಾಕಿ ಪುನಃ ಆಡಿಸಿ ತೆಳು ಆದಮೇಲೆ ಸೋಡಾ 1 ಚಿಟಿಕೆ ಹಾಕಿ 1 ಗಂಟೆ ಬಿಟ್ಟ್ ಅಪ್ಪದ ಕಾವಲಿಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಸವರಿ ಒಂದೊಂದೇ ಚಮಚ ಹಾಕಿ, ಬೆಂದ ಮೇಲೆ ಇಳ್‌ಸೊಕು.



ಕೊಸ್‌ಲಕ್ಕಿ ತರಿನ ಪಾಯಿಸ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಕೊಸ್‌ಲಕ್ಕಿ ಹೊಡಿ
ಉಪ್ಪ್
ಸಕ್ಕರೆ
ಎಳ್ಳ್
ತೆಂಗು

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

1 ಪಾತ್ರೆಗೆ ನೀರು, ಉಪ್ಪು(ರುಚಿಗೆ) ಸಕ್ಕರೆ, ಎಳ್ಳು, ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಹಾಕಿ, ಕುದಿ ಬಂದ ಮೇಲೆ, ಕುಸಲಕ್ಕಿ ಹೊಡಿನ ಹಾಕಿ (ತೆಳ್ಳಗೆ) ಬೆಂದ ಮೇಲೆ ಇಳ್‌ಸೊಕು.

ಕಂಯ್ಯುಳಿ ಅಂಬಟ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಕಂಯ್ಯುಳಿ – 1
ತೆಂಗಿನ ಕಾಯಿ – ½ ಗಡಿ
ಹಸಿಮೆಣ್ಸ್ – 6
ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣ್‌ಸ್
ನೀರುಳ್ಳಿ – 2
ಉಪ್ಪ್– ರುಚಿಗೆ
ಎಣ್ಣೆ

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ತೆಂಗಿನ ಕಾಯಿ, ಹಸಿಮೆಣ್‌ಸ್, ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ಈರುಳಿ, ಉಪ್ಪು ಎಲ್ಲಾ ಸೇರ್‌ಸಿ ಕಲ್ಲ್‌ಲಿ ತಿರ್‌ಗ್‌ಸಿ (ರುಬ್ಬಿ). ಕಂಯ್ಯುಳಿ ರಸನ ಹಿಂಡಿ ಮತ್ತೆ ಅಗ್ಗರಣೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ, ಸಾಸಿವೆ, ಈರುಳಿ, ಒಣಗ್‌ಲ್ ಮೆಣ್‌ಸ್, ಅಗ್ಗರಣೆ ಸೊಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಅಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ ಕೊದ್‌ಸದೆ ಇಳ್ಸಿ. ಪಿತ್ತದೋಷ ನಿವಾರಣೆಗೆ ವಳ್ಳಮದ್.



ಅಡಿಕೆ ಹಿಟ್

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಬೆಳ್‌ತಕ್ಕಿ – ½ ಕೆ.ಜಿ.
ಬೆಲ್ಲ– ½ ಕೆ.ಜಿ.
ತೆಂಗಿನ ಕಾಯಿ – ½ ಗಡಿ
ಹೊರ್‌ದ ಎಳ್ಳ್ – ಸ್ವಲ್ಪ
ಹಸ್‌ನ ತುಪ್ಪ – 4 ಚಮಚ
ಯಾಲಕ್ಕಿ – ಸ್ವಲ್ಪ
ಉಪ್ಪ್– ರುಚಿಗೆ
ನೀರ್– ½ ಲೀಟರ್

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಅಕ್ಕಿ ಕೆಂಪು ಬಾಕೆಮುಟ್ಟ ಹೊರ್‌ದ್, ಬೆಲ್ಲನ ಜೋನಿ ಮಾಡಿ. ಕಾದ ನೀರಿಗೆ ಕಾಯಿ ಹೂ, ಎಳ್ಳ್, ಉಪ್ಪು, ಏಲಕ್ಕಿ, ಹಸ್‌ನ ತುಪ್ಪ, ಅಕ್ಕಿ ಹೊಡಿ ಹಾಕಿ ತಿರ್‌ಗಿಸಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಬೆಂದ ಮೇಲೆ ಇಳ್‌ಸಿ. ಮತ್ತೆ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ (ಗೋಲಿ ಆಕಾರ) ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ಕಳಸಿಗೆಲಿ ಬೇಯಕೆ ಹಾಕಿ. ಬೆಂದ ಮೇಲೆ ತೆಗ್‌ದ್ ತುಪ್ಪಲಿ ಅಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ.



ಕಾರ ನೀರ್ ದ್ವಾಸೆ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಅಕ್ಕಿ– ½ ಕೆ.ಜಿ.
ಮೆಣ್‌ಸ್ – 20
ಜೀರಿಗೆ – 1/2 ಚಮಚ
ಉಪ್ಪ್– ರುಚಿಗೆ
ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ– 2 ಎಸಳು
ನೀರುಳ್ಳಿ – 1
ಎಣ್ಣೆ– 1/4 ಲೀಟರ್

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಎಲ್ಲಾ ವಸ್ತುಗಳ್‌ನ ಹಾಕಿ ಮಿಕ್ಸಲಿ ಅರ್ದ್ ಕಾವುಲಿಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಹೊಯ್ಯಕು.

ಸೂಸ್‌ಲಿಟ್ಟ್

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಅಕ್ಕಿಹೊಡಿ
ಉಪ್ಪ್
ಬೆಲ್ಲ
ತೆಂಗು
ಎಳ್ಳು
ಹುರಿಗಡ್ಲೆ



ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ 1:2 ನೀರುಹಾಕಿ ಉಪ್ಪು, ಅಕ್ಕಿಹುಡಿ ಹಾಕಿ ಉಕ್ಕ್‌ರ್‌ಸಕು. ಅದ್ ಗಟ್ಟಿಯಾದ ಮೇಲೆ ಇಳಿಸಿ ಒಂದೊಂದೆ ಉಂಡೆಮಾಡಿ ಪೂರಿನಂಗೆ ಮಾಡಿ ಪಾಕನ ಹಾಕಿ (ಬೆಲ್ಲ, ತೆಂಗಿನತುರಿ, ಎಳ್ಳು ಹುಡಿಗಡಲೆ ಹುಡಿ) ಅರಿಶಿಣ ಎಲೆಲಿ ಮಡ್ಗಿ ಕಳಸಿಗೆ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿ ಬೇಸೊಕು.

ಚುಂಡೆಪಲ್ಯ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಚುಂಡೆ
ಮೆಣ್‌ಸ್
ಒಣ ಮೆಣ್‌ಸ್
ಉಪ್ಪ್
ತೆಂಗ್
ಎಣ್ಣೆ

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

1 ಪಾತ್ರೆಲಿ ಎಣ್ಣೆಹಾಕಿ, ಸಾಸಿವೆ, ಈರುಳ್ಳಿ, ಒಣಮೆಣ್ಸ್, ಜಜ್ಜಿದ ಚುಂಡೆ, ಕಾಯಿ ಹೂ ಹಾಕಿ ಲಾಯ್ಕ ಹೊರ್ದ್ ತೆಗೆಯೊಕು.
(ಹೊಟ್ಟೆಂದ ಸಣ್ಣ ಹುಳು ಹೋಕೆ ಒಳ್ಳದ್.)



ತೋಡುಕೆಸದ ಸಾರು

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ತೋಡು ಕೆಸ
ಹುಣಸೆಹಣ್ಣ್
ಎಣ್ಣೆ
ಇಲಾತ್‌ಕಾಳ್ (ಚೆಟ್ಟುಬೀಜ)
ತೆಂಗು
ಕೆಂಪುಮೆಣ್ಸ್
ಉಪ್ಪ್
ನೀರುಳ್ಳಿ
ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ

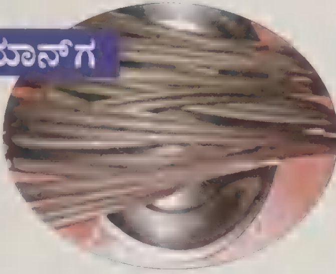
ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

1 ಪಾತ್ರೆಗೆ ನೀರಾಕಿ ಇಲಾತ್‌ಕಾಳ್‌ನ ಹೊರ್‌ದ್ ಬೇಳೆ ಮಾಡಿ ಹಾಕಿ ಬೆಂದ ನಂತರ ತೋಡು ಕೆಸದ ನಾರ್ ತೆಗ್‌ದ್ ತುಂಡಿ ಮಾಡಿ ಹಾಕಿ, ಉಪ್ಪು, ಕೆಂಪು ಮೆಣ್‌ಸ್‌ನ ಹುಡಿ ಹಾಕಬೇಕು. ನಂತರ ಮಸಾಲೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ಸಾಸಿವೆ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಒಗ್ಗರಣೆಸೊಪ್ಪು ಹಾಕೊಕು. (ಮಸಾಲೆಗೆ ಈರುಳ್ಳಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ತೆಂಗು, ಹುಣಸೆಹಣ್ಣ್ ಹಾಕೊಕು).



ಕರಿ ಕೆಸದ ಸಾರ್

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ



ಕರಿ ಕೆಸ
ಉಪ್ಪು
ನಿಂಬುಳಿ
ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ
ಎಣ್ಣೆ
ಸಾಸುವೆ
ಬೆಲ್ಲ
ಒಣ್‌ಗಿದ ಮೆಣ್ಸ್
ಅಗ್ರಣೆ ಸೊಪ್ಪು.



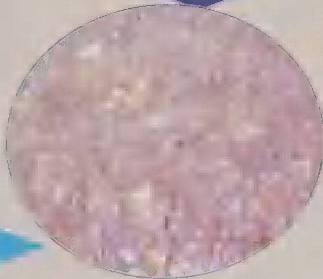
ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಕಪ್ಪು ಕೆಸನ ಹಾಗೂ ಅದರ ಚಿಗ್‌ರ್ (ತುಂಬಾ ಸಣ್ಣದ್ದು)ನ್ನು ನಾರು ತೆಗ್‌ದ್ ತುಂಡು ಮಾಡಿ. 1 ಪಾತ್ರ್ರೆಗೆ ನೀರ್ ಹಾಕಿ ಅದರಲ್ಲಿಡೊಕು. ಹಂಗೆ ಇನ್ನೊಂದು ಪಾತ್ರ್ರೆಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಾದ ಮೇಲೆ ಅದ್‌ಕೆ ಸಾಸಿವೆ, ಒಗ್ಗರಣೆ ಸೊಪ್ಪು, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, (ಜಜ್ಜಿ) ಕೆಂಪು ಒಣಮೆಣ್ಸ್ ತುಂಡು ಹಾಕಿ ಅರಿಶಿಣ, ಕೆಸದ ತುಂಡು ಹಾಕಿ ½ ಕಪ್ ನೀರಾಕಿ ಬೇಯಕೆ ಬಿಡಿ. ಬೆಂದ ಮೇಲೆ ಬೆಲ್ಲ ಸ್ವಲ್ಪ ರುಚಿಗೆ ಹಾಕಿ ಇಳ್‌ಸಿ.

ಚೆಟ್ಟಿಹಿಟ್ಟ್

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಅಕ್ಕಿ ಜೀರಿಗೆ
ನೀರುಳ್ಳಿ
ಕಾಯಿ
ಉಪ್ಪ್
ಬೆಲ್ಲ



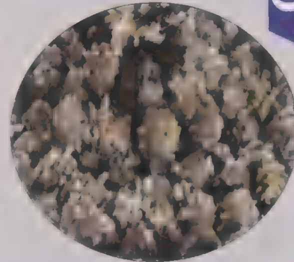
ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

1 ದಿನಕ್ಕೆ ಮುಂಚೆ ಅಕ್ಕಿನ ನೆನೆಹಾಕಿ ಅದ್ನ ಲಾಯ್ಕಾಗಿ ಆಡಿಸಿ ಗಟ್ಟಿ ಬೆಲ್ಲನ ಹಾಕಿ ಮೇಲೆ ಉಪ್ಪು(ರುಚಿಗೆ) ಜೀರಿಗೆ, ಈರುಳ್ಳಿ 2–3 ಸಣ್ಣ ತುಂಡು, ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ತುಂಡು ಸ್ವಲ್ಪ ಹಾಕಿ, ಚೆಟ್ಟಿಹಿಟ್ಟಿನ ಪಾತ್ರ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ ಪಾತ್ರೆ ಮೇಲೆ ವೋಡ್‌ಗೆ ಕೆಂಡನ ಹಂಗೆ ಪಾತ್ರೆದ್ ಕೆಳ ಭಾಗನ ಸಣ್ಣ ಉರಿಲ್ಲಿಟ್ಟ್ ಬೇಸೊಕು.(20 ನಿಮಿಷ).

ಅಕ್ಕಿನ ಅಡಿಕೆ ಹಿಟ್ಟ್

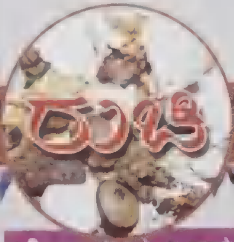
ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಅಕ್ಕಿ
ಉಪ್ಪು
ಎಣ್ಣೆ
ಬೆಲ್ಲ
ಕಾಯಿ



ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಒಂದು ಪಾತ್ರ್ರೆಗೆ 2 ಕಪ್ ನೀರಾಕಿ ಕೊದಿಬಂದ ಮೇಲೆ ಉಪ್ಪು(ರುಚಿಗೆ) 1 ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ, ಬೆಲ್ಲ, ತೆಂಗಿನತುರಿ 1 ಕಪ್ ಅಕ್ಕಿ ತರಿ ಹಾಕಿ ತಿರ್‌ಗಿಸ್‌ತ್ತಾ ಗಟ್ಟಿಯಾದ ಮೇಲೆ ತೆಗ್‌ದ್ ಒಂದೊಂದೆ, ಅಡಿಕೆಯಾಕಾರವಾಗಿ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ಕಳಸಿಗೆಗೆ ಹಾಕಿ 10 ನಿಮಿಷ ಬೇಸಿ ತೆಗೆಯೊಕು.



ಕೊಸ್‌ಲಕ್ಕಿ ಹೊಡಿನ ಬೆಲ್ಲದ ತಂಬಿಟ್ಟ್

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಕೊಸ್‌ಲಕ್ಕಿ ಹೊಡಿ
ಉಪ್ಪ್
ಬೆಲ್ಲ
ಎಳ್ಳ್
ಹುರಿಗಡ್ಲೆ



ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

1 ಪಾತ್ರೆಗೆ ನೀರಾಕಿ, ಬೆಲ್ಲ ಹಾಕಿ, ಕರಗಿದಮೇಲೆ, ಉಪ್ಪು ಎಳ್ಳು, ಹುರಿಗಡಲೆ, ಕಾಯಿ ಹೂ, ಕೊಸ್‌ಲಕ್ಕಿ ಹೊಡಿನ ಹಾಕಿ ಗಟ್ಟಿಯಾದ ಮೇಲೆ ಇಳಿಸಿ ಉಂಡೆ ಮಾಡೊಕು.

ಕಾರರೊಟ್ಟಿ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಅನ್ನ
ಉಪ್ಪ್
ಜೀರಿಗೆ
ಕೆಂಪುಮೆಣ್‌ಸ್
ಎಣ್ಣೆ



ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಅನ್ನ, ಉಪ್ಪು, ಕೆಂಪುಮೆಣ್ಸ್, ಜೀರಿಗೆ ಹಾಕಿ ಲಾಯ್ಕ ಕಲಸಿ ಉಂಡೆಮಾಡಿ ಸಣ್ಣ, ಸಣ್ಣದಾಗಿ ತಟ್ಟಿ ಎಣ್ಣಲಿ ಹೊರಿಯೊಕು.

ಅಕ್ಕಿ ಕಜ್ಜಾಯ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಅನ್ನ
ಬೆಲ್ಲ
ಉಪ್ಪ್
ಜೀರಿಗೆ
ಸೋಡಾ



ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

1 ಗಂಟೆಗೆ ಮುಂದೆ ಅಕ್ಕಿನ ನೆನೆಹಾಕಿ ತೆಗ್ದ್ ಅದ್ಕೆ ಉಪ್ಪು, ಬೆಲ್ಲ ಹಾಕಿ ತೆಳುವಾಗಿ ಆಡ್‌ಸಿಕಂಡ್ ಜೀರಿಗೆ 1 ಚಿಟಿಕೆ ಸೋಡಾ ಹಾಕಿ, 1 ಪಾತ್ರೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಒಂದೊಂದೇ ಚಮಚ ಹಾಕಿ ತೆಗೆಯೊಕು.

ಮೈದ ಪೊಕ್ಕಡ

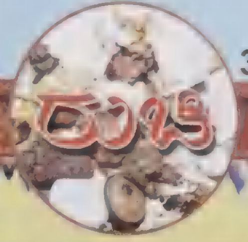
ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಮೈದಾ
ಮರ್ಕಿನ್
ನೀರುಳ್ಳಿ
ಕಾಯಿಮೆಣ್ಸ್
ಸುಂಟಿ
ಅಗ್ರಣೆ ಸೊಪ್ಪ್
ಸಂಬಾರ ಸೊಪ್ಪ್
ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪ್
ನೀರ್
ಕಾಯಿ ಹೂ
ಹೊರಿಯಕೆ ಎಣ್ಣೆ.



ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

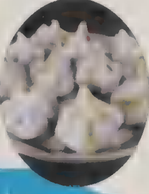
ಮೈದಾಕ್ಕೆ ತುಂಡುಮಾಡ್ದ ನೀರುಳ್ಳಿ ಕಾಯಿಮೆಣ್ಸ್ ಶುಂಠಿ, ಸಂಬಾರಸೊಪ್ಪು, ಅಗ್ರಣೆಸೊಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು ಕಾಯಿಹೂ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ ನೀರ್ ಸೇರ್ಸಿ ಪೊಕ್ಕಡ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲ್ಸಿ ಎಣ್ಣೆಲಿ ಹೊರಿಯಕು. ಇದೇ ಮರ್ಕಿನ್ ಪೊಕ್ಕಡ.



ಸೂಸ್‌ಲ್ ಕಡ್‌ಂಬು

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ತೊಳ್‌ದ್ ಒಣಗಿಸಿದ ಅಕ್ಕಿ ತರಿ
ಬೆಲ್ಲ
ಕಾಯಿ ಹೂ
ಗಮನಕ್ಕೆ ಯಾಲಕ್ಕಿ
ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪ್
ಹಸ್‌ನ ತುಪ್ಪ



ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಅಕ್ಕಿತರಿನ 1–ಕ್ಕೆ 1½ ಅಳತೆಲಿ ನೀರ್ ಸೇರ್ಸಿ ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಉಕ್ಕ್‌ರ್‌ಸಕು. ಈಗ ಸ್ವಲ್ಪ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಕಲ್ಸಿಕಣಕು. ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಲಿ ಬೆಲ್ಲನ ಸ್ವಲ್ಪ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ಅದ್ ಏಲ್‌ಕನ ಕಾಯಿಹೂ ಹಾಕಿ ಲಾಯ್ಕ ತಿರ್‌ಗ್‌ಸಕು. ಅದ್ ಗಟ್ಟಿಯಾಕನ ಇಳ್ಸಿ ಕರೆಗೆ ಮಡ್ಕಣಕು. ಈಗ ಉಕ್ಕ್‌ರಿಸಿದ ಬಂದನ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ರೊಟ್ಟಿನಂಗೆ ತಟ್ಟಿ ನಡು ಗುಂಡಿಮಾಡಿಕಂಡ್ ಅದರ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲ ಪಾಕನ ಹಾಕಿ ಸುತ್ತು ಮುಚ್ಚಕು. ಈಗ ಕಳ್ಸಿಗೆಲಿ ಬೇಸಿರೆ ಸೂಸ್‌ಲ್ ಕಡ್‌ಂಬು ತಯಾರ್.

ಕಾರ ರೊಟ್ಟಿ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ತಂಗ್‌ಳ್ ಅನ್ನ
ಅಕ್ಕಿಹೊಡಿ
ನೀರುಳ್ಳಿ
ಹೊಡಿ ಮೆಣ್‌ಸ್
ಜೀರಿಗೆ
ಸಂಬಾರ ಸೊಪ್ಪು
ಅಗ್ರಣೆ ಸೊಪ್ಪು
ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪ್
ಕಾಸಿಕೆ ಎಣ್ಣೆ



ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಅನ್ನಕ್ಕೆ ಕತ್ರ್‌ಸಿದ ನೀರುಳ್ಳಿ- ಸಂಬಾರ ಸೊಪ್ಪು, ಅಗ್ರಣೆಸೊಪ್ಪು, ಉಪ್ಪು, ಜೀರಿಗೆ, ಅಕ್ಕಿ ಹೊಡಿ ಹಾಕಿ ರೊಟ್ಟಿ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲ್ಸಿಕಣಕು. ಈ ಬಂದ(ಹಿಟ್ಟ್)ನ ರೊಟ್ಟಿ ತಟ್ಟಿ ಕಾವಲಿಲಿ ಎಣ್ಣೆ ಉಜ್ಜಿ 2 ಬದಿ ಕಾದ ಮೇಲೆ ಕಾಯಿ ಪೊಜ್ಜಿನೊಟ್ಟಿಗೆ ತಿನ್ನಕ್.

ರವೆ ವಡೆ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

(ಅಕ್ಕಿ ಹೊಡಿ, ಮೈದಾ,
ರವೆ ಇವು ಮೂರು ಸಮಪ್ರಮಾಣ)
ಹೊರ್ದ ನೆಲಕಡಲೆ
ಹಸಿಮೆಣ್ಸ್ ಇಲ್ಲರೆ ಹೊಡಿ ಮೆಣ್ಸ್
ನೀರುಳ್ಳಿ
ಅಗ್ರಣೆ ಸೊಪ್ಪು
ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪ್
ಹೊರಿಯಕೆ ಎಣ್ಣೆ.

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಒಂದೇ ಅಳತೆಲಿ ಅಕ್ಕಿಹೊಡಿ, ಮೈದಾ, ರವೆ ಹೊರ್ದ ನೆಲಕಡ್ಲೆನ ಸ್ವಲ್ಪ ಹೊಡಿಮಾಡಿಕಣಕು, ಹಸಿಮೆಣ್ಸ್‌ನ ಅರ್ದ್ ಹಾಕಕು ಇಲ್ಲರೆ ಹೊಡಿಮೆಣ್ಸ್‌ನ ಸೇರ್ಸಕ್. ನೀರುಳ್ಳಿನ ಸಣ್ಣ ಕತ್ರ್‌ಸಿಕಂಡ್ ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಣಕು. ಈಗ ಇದ್‌ಕ್ಕೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಬಿಸಿಮಾಡ್ದ ಎಣ್ಣೆ ನೀರ್ ಸೇರ್ಸಿಕಂಡ್ ರೊಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲ್‌ಸಿಕಣಕು. ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿಕಂಡ್ ರೊಟ್ಟಿ ಮಿಷ್‌ನ್‌ಲಿ ಪೂರಿನಸ್ಟ್ ಅಗಲಲಿ ರೊಟ್ಟಿನಂಗೆ ತಟ್ಟಿ ಎಣ್ಣೆಲಿ ನಿಧಾನ ಆಗಿ ಹೊರ್ದರೆ ರವೆ ವಡೆ ತಯಾರ್. ಈ ವಡೆನ ಸುಮಾರ್ ದಿನ ಡಬ್ಬಿಲಿ ಮುಚ್ಚಿ ಮಡ್ಕಂಡ್ರೆ ಹಂಗೇ ಕರುಂ ಕುರುಂ ಆಗಿದ್ದದೆ.





ಹೆಸ್ರ್ ಬೇಳೆ ಹೋಳಿಗೆ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಹೆಸ್ರ್‌ಬೇಳೆ- 1/2 ಕೆ.ಜಿ.
ಮೈದಾ - 1/4 ಕೆ.ಜಿ
ಸಕ್ಕರೆ- 1/2 ಕೆ.ಜಿ
ಯಾಲಕ್ಕಿ- 10-12
ಅರ್‌ಶಿಣ ಹೊಡಿ- 1 ಚಿಟಿಕಿ
ಎಣ್ಣೆ- ಮೈದಾ ಕಲ್ಸಿಕೆ ಬೇಕಾಗುವಷ್ಟ್
ತುಪ್ಪ - ಹೋಳಿಗೆ ಲಟ್ಟ್‌ಸ್‌ಕನ ಹಾಕಣಿಕೆ ಬೇಕಾಗುವಷ್ಟ್



ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಹೆಸ್‌ರ್ ಬೇಳೆನ ಲಾಯ್ಕ್‌ಲಿ ಬೇಸಿಕಂಡ್, ಇದ್ ಬಿಸಿ ಇರ್ಕನೆ ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರ್ಸಿ ನೀರ್ ಹಾಕದೆ ಕಡಿಯೊಕು. ದಪ್ಪ ಅಡಿ ಇರುವ ಪಾತ್ರೆಲಿ ಅಡಿಬುಟ್ಟ್ ಬರುವಷ್ಟ್ ಹೊತ್ತು ಗಟ್ಟಿ ಬೇಸಿಕಂಡ್ ಪಾಕ ಮಾಡಿಕಂಬೊಕು.

ಮೈದಾ ಹೊಡಿಗೆ ಉಪ್ಪು, ಅರಿಶಿಣಹೊಡಿ, ಎಣ್ಣೆ, ನೀರ್ ಸೇರ್ಸಿಕಂಡ್ ಲಾಯ್ಕ್‌ಲಿ ಕಲ್ಸಿಕಂಬೊಕು. ಇದ್ ಚಪಾತಿ ಬಂದಕ್ಕಿಂತ ಸ್ವಲ್ಪ ತೆಳ್ಳಂಗಿರೊಕು. ಇದರ್ನ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿಕಂಡ್, ತಟ್ಟಿ, ಇದರೊಳಗೆ ಪಾಕ ಹಾಕಿ ಚಪಾತಿ ಮಣೆಲಿ ಒತ್ತಿ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಕಾವಲಿಲಿ ಕಾಸೊಕು.

ಬಿಸಿ ಬಿಸಿ ಹೋಳಿಗೆಗೆ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ತಿಂಬಕೆ ಬಾರಿ ಲಾಯ್ಕ

ಬಾಳೆದಂಡ್ ಪಲ್ಯ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಕತ್ರ್‌ಸಿದ ಬಿಳಿ ಬಾಳೆದಂಡ್
ಉಪ್ಪ್
ಸಾಸುವೆ
ಎಣ್ಣೆ
ನೀರುಳ್ಳಿ



ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಬಾಳೆದಂಡ್‌ನ ಸಣ್ಣಕೊಯ್ದ್, ಪಾತ್ರೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಾದಂಗೆ ಸಾಸುವೆ, ಅಗ್ಗರಣೆಸೊಪ್ಪು ಹಸಿಮೆಣ್‌ಸ್ ನೀರುಳಿ ಚೂರು ಹಾಕಿ ಬೆದ್‌ರ್ ಹಿಡಿಲಿ ತಿರ್‌ಗಸೊಕು. ಸ್ವಲ್ಪ ಹುಣ್‌ಸುಳಿ ಹಾಕಿರೆ ರುಚಿ.

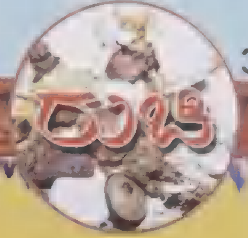
(ವರ್ಷಕೊಮ್ಮೆ ಬಾಳೆದಂಡ್‌ನ ಗ್ಯಾಪು ತಿನ್ನೊಕುತ ಹಿರಿಯರ ಮಾತ್. ಹೊಟ್ಟೆಲಿ ಕೂದಲ್ ಸೇರಿಕಂಡ್ರೆ ಹೊರಗೆ ಬಂದದೆ ಗಡ.)

ಬಾಳೆದಂಡ್ ವಡೆ



ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಬಾಳೆದಂಡ್ ತೆಳ್ಳಂಗೆ ಕೊಯ್ದ್ ತುಂಡುಮಾಡಿ ಉಪ್ಪು ಕರಿಬೇವು ಸೊಪ್ಪು ಅಕ್ಕಿ ಹೊಡಿ ಮೈದ ಸೋಡ ಹೊಡಿ ಹಾಕಿ ಕಲ್‌ಸಿ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಚಪ್ಪಟೆ ಮಾಡಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಗೆ ಹಾಕೊಕು. ಕೆಂಪುಬಾಕನ ತೆಗ್‌ದ್ ಪಚ್ಚೆಲಿ ಪೇಪರ್‌ಹಾಕಿ ಮಡ್ಗಿ ತಿನ್ನೊಕು. (ಎಣ್ಣೆ ಇಳಿಯಕೆ ಪೇಪರ್ ಹಾಕುದು)



ಬಾಳೆಕಾಯಿ ಪಲ್ಯ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಬಾಳೆಕಾಯಿ
ಉಪ್ಪ್
ಒಗ್ಗರಣೆ ಸೊಪ್ಪು
ನೀರುಳಿ
ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ
ಸಾಸುವೆ
ವಳ್ಳೆ ಮೆಣ್‌ಸ್
ಸಂಬಾರ ಹೊಡಿ
ಎಣ್ಣೆ
ಅರ್‌ಶಣ.



ಪಾತ್ರೆಲಿ ಎಣ್ಣೆ ಕಾದ್ ಸಾಸುವೆ ಹಾಕಿ ಸಿಡ್‌ದಂಗೆ ನೀರುಳಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಅಗ್ರಣೆ ಸೊಪ್ಪು ಸಂಬಾರ ಹೊಡಿ 1 ಚಮಚ, ವಳ್ಳೆ ಮೆಣ್ಸ್ 1 ಚಮಚ, ಅರ್‌ಶಣ ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು ಬಾಳೆಕಾಯಿ ಚೂರು ಹಾಕಿ ಹೊರ್ದ್ ಹುಳಿ ಹಾಕಿ ಇಳ್ಸಿ ಉಪಯೋಗ್ಸಕು.

ಪಲ್ಯನ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ರೀತಿ ಮಾಡಕ್.
(ಹಂಗೆ ಬಜ್ಜಿ ಪಕೊಡಾ ಸನ ಮಾಡಕ್)

ಹಗಲಕಾಯಿ ಪಲ್ಯ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಹಗಲಕಾಯಿ
ನೀರುಳ್ಳಿ
ಉಪ್ಪ್
ಎಣ್ಣೆ
ಸಾಸಿವೆ
ಒಗ್ಗರಣೆ ಸೊಪ್ಪು



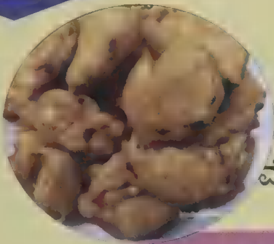
ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಹಗಲಕಾಯಿನ ಲಾಯ್ಕ್ ತೊಳ್ದ್ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ತುಂಡು ಮಾಡಿ, ಅಷ್ಟೆ ನೀರುಳ್ಳಿ ತುಂಡು ಉಪ್ಪ್ ಹಾಕಿ, ಮೆಣ್‌ಸ್‌ಹೊಡಿ ಹಾಕಿ, ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಗೆ ಸಾಸಿವೆ, ಒಗ್ಗರಣೆ ಸೊಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಹಗಲಕಾಯಿನ ಹಾಕಿ ಬೆಂದ ಮ್ಯಾಲೆ ಇಳಿಸಿ. (ಸಣ್ಣ ಉರಿಲಿ)

ಬಾಳೆಕಾಯಿ ವಡೆ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಬಾಳೆಕಾಯಿ ಮೈದ
ಕಡ್ಲೆ ಹೊಡಿ
ಅಕ್ಕಿ ಹೊಡಿ
ಸೋಡ
ಎಣ್ಣೆ
ಮೆಣ್‌ಸ್ ಹೊಡಿ



ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಮೈದ ಕಡ್ಲೆಹೊಡಿ ಅಕ್ಕಿಹೊಡಿ 2 ಚಮಚ, ಉಪ್ಪು ಸೋಡ ಮೆಣ್‌ಸ್ಹೊಡಿ ನೀರ್‌ಹಾಕಿ ತೆಳ್ಳಂಗೆ (ನೀರಾಗಿ) ಕಲ್‌ಸಿ ಬಾಳೆಕಾಯಿನ ಉದ್ದ ಅಥವಾ ಉರುಟು ತಳ್ಳನೆ ಕೊಯ್ದ್ ಕಲ್‌ಸಿದ ಪಾತ್ರಕೆ ತುಂಡುಗಳ್‌ನ ಹಾಕಿ ಒಂದೊಂದೇ ಎಣ್ಣೆಗೆ ಹಾಕಿ ಹೊರ್ದ್ ತೆಗಿಯೊಕು.

ರಾಗಿಗಂಜಿ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ರಾಗಿಹೊಡಿ
ಉಪ್ಪ



ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ನೀರ್ ಹಾಕಿ ಪಾತ್ರೆಲಿ ಕಾಯಕನ ಉಪ್ಪು, ರಾಗಿಹೊಡಿ ಹಾಕಿ ತೆಳ್ಳಂಗೆ ಕೊದ್‌ಸಿ ಇಳ್ಸಿರೆ ಕುಡಿಯಕೆ ವಳ್ಳದ್. ಒಂದ್ ಅಳ್‌ತೆ ರಾಗಿಗೆ ಎರಡ್ ಅರ್ದ ಅಳತೆ ನೀರ್ ಹಾಕೊಕು.



ರಾಗಿಮುದ್ದೆ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ರಾಗಿ ಹೊಡಿ
ಉಪ್ಪು



ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಒಂದು ಕಪ್ ರಾಗಿ ಹಾಕಿ ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ತಿರ್‌ಗಿಸ್‌ಕಂಡ್ ಅದ್ ಗಟ್ಟಿ ಆಕನ ಹಿಟ್ಟ್‌ನ ತೆಗ್ದ್ ದಪ್ಪದ ಮುದ್ದೆ ಮಾಡೊಕು. ರಾಗಿ ತಂಪು- ಉಷ್ಣದ ಕಾಯಿಲೆಗೆ, ಸಕ್ಕರೆ ಕಾಯಿಲೆಗೆ ವಳ್ಳದ್.

ರಾಗಿ ಅಂಬಲಿ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ರಾಗಿ ಹೊಡಿ
ಅನ್ನ
ಮೊಸ್‌ರ್
ಉಪ್ಪ್



ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಅನ್ನ ಬೇಯುವಂಗೆ ನೀರ್ ಕಾಸಿ ಅಕ್ಕಿ ಹಾಕಿ ಬೆಂದ ಮ್ಯಾಲೆ ಒಂದು ದಿನಕೆ ಮುಂದೆ ಮೊಸುರುಲಿ ಕಲ್‌ಸಿದ ರಾಗಿಹೊಡಿನ ಹಾಕಿ ಲಾಯ್ಕ ತಿರ್‌ಗಿಸಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಹೊತ್ತು ಮುಚ್ಚಿ ಇಲ್ಲೊಕು.

ರಾಗಿರೊಟ್ಟಿ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಅನ್ನ
ರಾಗಿಹೊಡಿ



ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಅನ್ನ ಮತ್ತೆ ರಾಗಿಹೊಡಿನ ಲಾಯ್ಕ ಕಲ್‌ಸಿ (ಚಪಾತಿ ಹದಕ್ಕೆ) ಕೈಲಿ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಹಾಳೆಗೆ ಹಾಕಿ ರೊಟ್ಟಿನಂಗೆ ಕೆಂಡ್‌ಲಿ ಹಾಕಿ ಮಗ್‌ಚಿ ಕೆಂಡಲಿ ಹಾಕಿರೆ ಉಬ್ಬಿ ಮೊಕ್ಕಳ ಬಂದದೆ.

ರಾಗಿ ದೋಸೆ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ರಾಗಿಹೊಡಿ
ಸ್ವಲ್ಪ ರವೆ
ನೀರ್
ಉಪ್ಪು
ಕಾಯಿಹೂ
ಕಾಯಿಮೆಣ್ಸ್
ನೀರುಳ್ಳಿ
ಅಗ್ರಣೆಸೊಪ್ಪು
ಸಂಬಾರಸೊಪ್ಪು



ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ರಾಗಿಹೊಡಿಗೆ ನೀರ್, ಸ್ವಲ್ಪ ರವೆ, ಉಪ್ಪು, ಕೊಯ್ದ ನೀರುಳ್ಳಿ, ಕಾಯಿಮೆಣ್ಸ್, ಅಗ್ರಣೆ ಸೊಪ್ಪು, ಕಾಯಿಹೂ ಸೇರ್ಸಿ ದೋಸೆ ಬಂದದ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲ್‌ಸಿಕಣೊಕು. ಅರ್ದಗಂಟೆ ಬುಟ್ಟ್, ಕಾದ ಕಾವಲಲಿ ದೋಸೆ ಮಾಡ್ರೆ ಗರಿ ಗರಿ ರಾಗಿದೋಸೆ ತಯಾರ್ ಆದೆ. ರಾಗಿದೋಸೆನ ಪೊಜ್ಜಿನೊಟ್ಟಿಗೆ ತಿನ್ನಕ್.



ಬಸಳೆಸಾರ್

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಬಸಳೆ
ತೊಗರಿಬೇಳೆ
ಉಪ್ಪ್
ತೆಂಗು
ಜೀರಿಗೆ
ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ,
ಸಾಸಿವೆ
ಸಂಬಾರ
ಅರಿಶಿಣ
ಮೆಣ್ಸ್
ಹುಣ್ಸೆಹಣ್ಣ್
ನೀರುಳ್ಳಿ



1 ಪಾತ್ರೆಗೆ ತೊಗರಿಬೇಳೆ, ಬಸಳೆ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿ ಮಸಾಲೆಗೆ, ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ, ಜೀರಿಗೆ, ಸಾಸಿವೆ, ಸಂಬಾರ(ಇಡಿ) ಅರಿಶಿಣ, ಕೆಂಪುಮೆಣಸ್, ಹುಣ್ಸೆಹಣ್ಣ್, 1 ತುಂಡು, ನೀರುಳ್ಳಿ 1/2 ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ 4-5 ಎಸ್ಳ್ ಹಾಕಿ ನೈಸ್ ಮಾಡಿ ಹಾಕೊಕು.

1 ಕೊದಿ ಬಂದ ಮೇಲೆ ಇಳ್‌ಸಿ, (ಬಸಳೆ ಸಾಂಬಾರ್ ತಂಪು ಕಬ್ಬಿಣಾಂಶ ಇದ್ದದೆ.)

ತೋಡು ಕೆಸದ ದಂಟ್‌ನ ಸಾರ್

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ತೋಡುಕೆಸದ ದಂಟ್
ಉಪ್ಪ್
ಹುಣ್ಸೆಹಣ್ಣ್
ಮೆಣ್‌ಸು
ನೀರುಳ್ಳಿ
ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ
ತೊಗರಿಬೇಳೆ
ಅರಿಶಿಣ
ಸಾಸಿವೆ



ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

1 ಪಾತ್ರೆಗೆ ನೀರಾಕಿ ತೊಗರಿಬೇಳೆ ಹಾಕಿ ಬೆಂದ ಮೇಲೆ ತೋಡು ಕೆಸದ ದಂಟ್ ಕತ್ರಿಸಿ ನಾರ್ ತೆಗ್ದ್ ತುಂಡು ಮಾಡಿ ಹಾಕಿ. ಅದ್ಕೆ ಉಪ್ಪು, ಮೆಣ್ಸ್ ಹಾಕಿ ಬೆಂದ ಮೇಲೆ 1 ಪಾತ್ರೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಸಾಸಿವೆ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಒಗ್ಗರಣೆ ಸೊಪ್ಪು ಅಗ್ಗರಣೆ ಹಾಕಿ ಇಳ್ಸ್.

ಮಡಗಲಕಾಯಿ ಗಸಿ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಮಡಗಲಕಾಯಿ
ಎಣ್ಣೆ
ಸಾಸಿವೆ
ಕಾಯಿ
ನೀರುಳ್ಳಿ
ಉಪ್ಪ್,
ಮೆಣ್‌ಸ್
ಹುಣಸೆಹಣ್ಣ್
ಅರ್‌ಶಿಣ



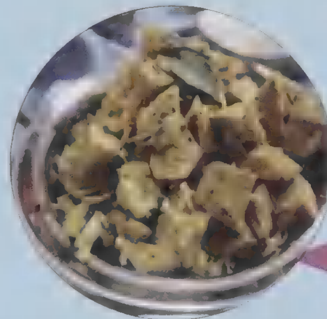
ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಾದ ಮೇಲೆ ಸಾಸಿವೆ, ಒಗ್ಗರಣೆ ಸೊಪ್ಪು, ನೀರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಬಾಡ್ಸಿ ಮೇಲೆ ಮಡಗಲಕಾಯಿ, ಉಪ್ಪ್ ತೆಂಗು, ಮಸಾಲೆ, ಹುಣಸೆಹಣ್ಣ್ ಹಾಕಿ ಬೆಂದ ಮೇಲೆ ಇಳ್‌ಸಿ.

ಕುಜ್ಜೆ ಗೈಪು (ಪಲ್ಯ)

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಕುಜ್ಜೆ
ಕಾಯಿ
ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ
ನೀರುಳ್ಳಿ
ಅರಿಶಿಣ
ಸಾಸುವೆ
ಜೀರಿಗೆ
ಮೆಣ್ಸ್
ಇಲಾತ್‌ಕಾಳ್



ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

: ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ನೀರ್‌ಹಾಕಿ, ಅದಕ್ಕೆ ಇಲಾತ್‌ಕಾಳ್ ಕುಜ್ಜೆ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿದ ಮೇಲೆ ಕಾಯಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ನೀರುಳ್ಳಿ, ಅರಿಶಿಣ, ಜೀರಿಗೆ, ಮೆಣ್ಸ್ ಹಾಕಿ ಮಸಾಲೆ ಹಾಕಿ ಇಳಿಸಿ.



ಅಳ್ಂಬು ಗೈಪು

ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಮಳೆಗಾಲ ಸುರಾದ ಮ್ಯಾಲೆ ಎಲ್ಲಿ ಹೋದರೂ ಯಾವ ತರದ ಅಳ್ಂಬುಗಳೂ ಸಿಕ್ಕುವ ಸಂದರ್ಭ ಜ್ಯಾಸ್ತಿ. ಕೆಲು ಅಳ್ಂಬು ಒಂದೊಂದಾಗಿ ಕೆಲು ಜಾತಿ ಗುಡ್ಡೆ ಗುಡ್ಡೆ ಏಳುವ ಸಮಯ ಪ್ರತೀ ವರ್ಷ ಅದೇ ಸಮಯಕ್ಕೆ ಎದ್ದದೆ. ಈಗ ಗುಡುಗು ಬಾಕನ ಹುಟ್ಟುವ ಹಿಗ್ಗಲ್ ಅಳ್ಂಬುನ ಗಸಿ ಮಾಡನೊ.

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಹೆಗ್ಗಲ್ ಅಳ್ಂಬು
ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ
ನೀರುಳಿ
ಅರ್‌ಶಣ
ನಿಂಬುಳಿ
ಎಣ್ಣೆ
ಸಾಸುವೆ
ಮೆಣ್ಸ್



ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಅಳ್ಂಬುನ 2-3 ಸಲ ಲಾಯ್ಕ ತೊಳ್ದ್ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ನೀರುಳಿ ಅರ್‌ಶಣ, ಕರಿಬೇವು ಸೊಪ್ಪುನ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಗೆ ಸಾಸುವೆ ಹಾಕಿ ಅಳ್ಂಬುನ ತಿರ್‌ಗಿಸಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರ್ ಹಾಕಿ ಮುಚ್ಚೊಕು ಮೆಣ್‌ಸ್ ಹೊಡಿ ಜೀರಿಗೆ ತೆಂಗಿನ ಮಸಾಲೆ ಹಾಕೊಕು.

ಅದೇತರ ನುಚ್ಚಿ ಅಳ್ಂಬು ಬೆಳಂಜಿರ್ ಅಳ್ಂಬು ನಾಯಿಮರಿ ಅಳ್ಂಬು, ಸುಳೆರಿ, ಕಲ್ಲ್ ಅಳ್ಂಬು, ರಾಶಿ ರಾಶಿ, ಏಳುವ ಮರ ಅಳ್ಂಬುಗಳ್‌ನ ಹಿಂಗೆ ಉಪಯೋಗ್ಸುವೆ. (ಅಳ್ಂಬು ಸಿಕ್ಕಿದ ದಿನ ನೆಂಟ್ರ್ ಬಂದರೆ ಅವು ಅದೃಷ್ಟವಂತರ್ ತೇಳುವ) ಗಾಧೆ ರೂಡಿಲಿವುಟ್ಟು..)

ಬಾಳೆದಂಟ್ ಗೈಪು :

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಬಾಳೆದಂಟ್
ಇಲಾತ್‌ಕಾಳ್.

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಒಂದು ಪಾತ್ರಕೆ ನೀರ್ ಹಾಕಂಡ್ ಬಾಳೆದಂಟ್‌ನ ಕತ್ರ್‌ಸಿ ಹಾಕಿ (ಅರ್‌ಶಿಣ ಉಪ್ಪು ಹಾಕೊಕು.) ಹೊರ್ದ್ ಒಡ್‌ದ ಇಲಾತ್ ಕಾಳ್‌ನ ಬಾಳೆದಂಟ್‌ನ ಹಾಕಿ ಬೆಂದಮ್ಯಾಲೆ ಮಸಾಲೆ ಹಾಕೊಕು.

ಮಸಾಲೆ : ತೆಂಗ್‌ನ ಕಾಯಿ ಜೀರಿಗೆ ಸಂಬಾರ ಅರ್‌ಶಿಣ ಮೆಣ್‌ಸ್‌ಹೊಡಿ ಇಡಿ ಸಂಬಾರ, ಇಡಿಮೆಣ್ಸ್‌ನ ಎಣ್ಣೆಗೆ ಹಾಕಿ. ಜೀರಿಗೆ ಹಾಕಿ ಕಾಸಿ ಮಸಾಲೆ ಮಾಡ್‌ರೆ ವಳ್ಳದ್.(ರುಚಿ ಜ್ಯಾಸ್ತಿ ಆದೆ.)

ಬಾಳೆಕಾಯಿ ಗೈಪು

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಗೈಪುನ ಬಾಳೆಕಾಯಿ
ನೀರ್
ಉಪ್ಪ್
ತೊಗರಿ ಬೇಳೆ
ಟೊಮೊಟೊ

ಕಾಯಿ ಕೆಂಪು ಮೆಣ್‌ಸ್ ಜೀರಿಗೆ ಸಾಸುವೆ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ನೀರುಳಿ ಇಡಿ ಸಂಬಾರ, ಬೇಳೆನ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ ಬೇಯಕೆ ಮಡ್ಗಿ

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಬಾಳೆಕಾಯಿನ ಕೊಯ್ದ್ ನಾಲ್ಕ್ ಭಾಗ ಮಾಡಿ ಬಾಳೆಕಾಯಿನ ಚೂರುನ ನೀರೊಳಗಿಂದ ತೆಗ್‌ದ್ ಬೇಳೆಗೆ ಹಾಕೊಕು. ಟೊಮೊಟೊ, ಮೆಣ್ಸ್ ಹಾಕಿ ಬೆಂದ ಮ್ಯಾಲೆ ಮಸಾಲೆ ಹಾಕೊಕು.

ಮಸಾಲೆಗೆ : ತೆಂಗ್‌ನ ಕಾಯಿ, ಎಣ್ಣೆಲಿ ಹೊರ್ದ ನೀರುಳಿ ಬೆಳ್ಳುಳಿ ಮೆಣ್ಸ್ ಸಂಬಾರ ಜೀರಿಗೆ ಅರ್‌ಶಣ ಹುಣ್‌ಸುಳಿ ಹಾಕಿ ಮಸಾಲೆ ಅರ್ದ್ ಬೆಳ್ಳುಳಿ ಅಗ್ರಣೆ ಮಾಡ್ರೆ ರಸ ಆದೆ.



ಪೊಪ್ಪಾಯಿ ಗೈಪು

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಪೊಪ್ಪಾಯಿ
ತೊಗರಿಬೇಳೆ
ಉಪ್ಪ್
ಮೆಣ್ಸ್
ನೀರುಳ್ಳಿ
ಕಾಯಿ
ಸಂಬಾರ (ಇಡಿ)
ಜೀರಿಗೆ



ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ತೊಗರಿಬೇಳೆ ಹಾಕಿ ಬೆಂದ ಮ್ಯಾಲೆ ಪೊಪ್ಪಾಯಿ ತುಂಡು, ಉಪ್ಪು, ಮೆಣ್ಸ್ ಹಾಕೊಕು. ಅದ್ ಬೆಂದ ಮ್ಯಾಲೆ ಮಸಾಲೆಗೆ ಕಾಯಿ ಸಂಬಾರ ಒಂದು ಚಮಚ, ಜೀರಿಗೆ, ನೀರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಮಿಕ್ಸಿಲಿ ಅರ್ದ್ (ರುಬ್ಬಿ) ಹಾಕಿ ಒಂದು ಕೊದಿ ಬಂದ ಮೇಲೆ ಇಳ್‌ಸಿ.

ಹೀರೆಕಾಯಿ ಮೀನ್ ಸಾರ್

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಹೀರೆಕಾಯಿ
ಮೀನ್
ಕಾಯಿ
ಉಪ್ಪ್
ಸಂಬಾರ
ಜೀರಿಗೆ
ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ
ನೀರುಳ್ಳಿ
ಮೆಣ್ಸ್.



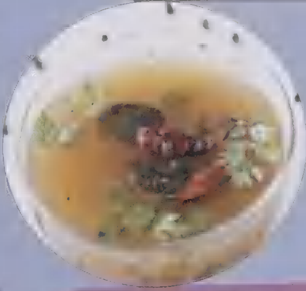
ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

: ಹೀರೆಕಾಯಿನ ಸ್ವಲ್ಪ ಬೇಸಿಕಂಡ್ ಅದ್ಕೆ ಮಸಾಲೆ (ಕಾಯಿ, ಸಂಬಾರ, ಜೀರಿಗೆ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ನೀರುಳಿ, ಮೆಣ್ಸ್) ಹಾಕಿದ ಮೇಲೆ ಮೀನ್ ಹಾಕಿ ಬೆಂದ್ ಹಞ ಗಟ್ಟಿಯಾದ ಮೇಲೆ ಇಳ್‌ಸಿ.

ನೀರಾಂಬರ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಎಣ್ಣೆ
ಸಾಸುವೆ
ಒಣ್‌ಗಿದ ಮೆಣ್ಸ್
ಮೆಂತೆ
ಅಗ್ರಣೆಸೊಪ್ಪು
ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ
ನೀರುಳ್ಳಿ
ಒಳ್ಳೆಮಣ್ಸ್ ಹೊಡಿ
ಹುಣ್‌ಸುಳಿ



ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಅಗ್ರಣೆಗೆ ಸಾಸುವೆ, ಒಣ್‌ಗಿದ ಮೆಣ್ಸ್, ಮೆಂತೆ, ಅಗ್ರಣೆಸೊಪ್ಪು, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ನೀರುಳ್ಳಿ, ಒಳ್ಳೆಮಣ್ಸ್ ಹೊಡಿ ಹಾಕಿ ಬಾಡ್‌ಸೊಕು. ಬೇಕಷ್ಟ್ ನೀರ್ ಹಾಕಿ, ಹುಣ್‌ಸುಳಿ ನೀರ್, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಕುದುಸೊಕು. ಕಡೆಂದ ಜೀರಿಗೆನ ಹೊರ್ದ್ ಹೊಡಿಮಾಡಿ ಹಾಕಿ ಇಳ್ಸೊಕು.

ಹರಿವೆಸೊಪ್ಪು ಪಲ್ಯ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಹರಿವೆ ಸೊಪ್ಪು
ಉಪ್ಪು
ಹಸಿಮೆಣ್‌ಸ್
ಎಣ್ಣೆ
ಸಾಸುವೆ
ನೀರುಳ್ಳಿ

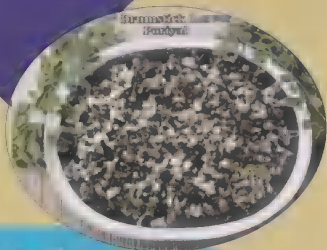
ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಎಳೆ ಹರಿವೆ ಸೊಪ್ಪುನ ಸಣ್ಣಂಗೆ ಕತ್ರ್‌ಸಿ ತೊಳ್‌ದ್ ನೀರ್ ಇಳಿವ ಪಚ್ಚೆಗೆ ಹಾಕೊಕು. ಅಷ್ಟರ್‌ಲಿ ಪಾತ್ರೆಲಿ ಎಣ್ಣೆ ಮಡ್‌ಗಿ ಸಾಸಿವೆ ಹಾಕಿ ಹೊಟ್ಟಿದಂಗೆ ನೀರುಳಿ ಹಸಿ ಮೆಣ್‌ಸ್ ಹಾಕಿ ತಿರ್‌ಗಿಸಿ ತೊಳ್‌ದಿಟ್ಟ ಸೊಪ್ಪುನ ಬೆಂಕಿ ಕಮ್ಮಿ ಮಾಡಿ ಐದಾರ್ ನಿಮಿಷ ಮುಚ್ಚಿ ಮಡ್ಗಿರೆ ಪಲ್ಯ ತಯಾರಾದೆ. ತಂಪು ಆರೋಗ್ಯ ವಿಟಾಮಿನ್ ಸೇರಿ ಉತ್ತಮ ಆಹಾರ ಆಗುಟ್ಟು.

ಅನ್ನ, ಮಜ್ಜಿಗೆ, ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ, ಸೊಪ್ಪು ಪಲ್ಯ ಬ್ಯಾಸಿಗೆಗೆ ಹೇಳಿ ಮಾಡ್ಸಿದ ಊಟ.



ನುಗ್ಗೆಸೊಪ್ಪು



ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ನುಗ್ಗೆಸೊಪ್ಪು
ಉಪ್ಪು
ಸಾಸುವೆ
ಹಸಿ ಮೆಣ್ಸ್
ಎಣ್ಣೆ
ಕಾಯಿ ಹೂ
ನೀರುಳ್ಳಿ
ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರ್

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ನುಗ್ಗೆ ಸೊಪ್ಪುನ ತೊಳ್‌ದ್ ಪಾತ್ರಕೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ನೀರುಳಿ ಮೆಣ್‌ಸ್ ಕೆಂಪು ಆದಂಗೆ ಸೊಪ್ಪು ಹಾಕಿ ತಿರ್‌ಗ ಸೊಕು ಮತ್ತೆ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರ್ ಹಾಕಿ ಬೆಂದಂಗೆ ಕಾಯಿ ಹೂ ಹಾಕಿ ತಿರ್‌ಗಿಸಿ ಇಳ್ಸೊಕು., (ಇದ್ ಬಾರಿ ವಳ್ಳ ಮದ್ದ್‌ನ ಸೊಪ್ಪುಂತೇಳ್ವೆ)

ಕೆಂಬಡೆ ಸೊಪ್ಪುನ ಪಲ್ಯ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಕೆಂಬಡೆ ಚಿರಿ
ಎಣ್ಣೆ
ಸಾಸುವೆ
ಒಣಮೆಣ್ಸ್
ನೀರುಳ್ಳಿ

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಕೆಂಬಡೆ ಎಳೆ ಚಿಗ್‌ರ್ ಸೊಪ್ಪು ತಂದ್ ಅದರ ನಾರ್ ತೆಗ್‌ದ್ ಅಂಗೈಲಿ ಉಜ್ಜಿ ಮೆತ್ತಂಗೆ ಮಾಡೊಕು. ಸಣ್ಣ ಕತ್ರ್‌ಸಿ ತೊಳ್ದ್. ಎಣ್ಣೆ ಜಾಸ್ತಿ ಹಾಕಿ ಸಾಸುವೆ ಒಣ್‌ಗಿಲ್ ಮೆಣ್ಸ್ ನೀರುಳಿ ಹಾಕಿ ಕಾದ ಮ್ಯಾಲೆ ಸೊಪ್ಪುನ ಹಾಕಿ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ತಿರ್‌ಗ್‌ಸೊಕು. ಕಾಯಿ ಹೂ ಹಾಕಿ ಬಾವಡೆ ಮುಚ್ಚೊಕು. (ಲಾಯ್ಕ ಬೆಂದಂಗೆ ಉದುರು ಉದುರು ಮಾಡ್ರೆ ವಳ್ಳದ್) ಸೊಪ್ಪು ಪಲ್ಯ ಮಾಡ್‌ಕನ ಸ್ವಲ್ಪ ನಿಂಬುಳಿ ರಸ ಹಾಕಿರೆ ರುಚಿ ಆಗಿದ್ದದೆ.

ಗಿಣಿಕೆ ಸೊಪ್ಪು – ಸಾಸುವೆ ಸೊಪ್ಪು

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಗಿಣಿಕೆಸೊಪ್ಪು
ಉಪ್ಪು
ಸಾಸುವೆ
ಎಣ್ಣೆ
ಒಣ್‌ಗಿಲ್ ಮೆಣ್ಸ್
ಕಾಯಿ ಹೂ
ನೀರುಳ್ಳಿ.

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

_ಸೊಪ್ಪುನ ಲಾಯ್ಕ ತೊಳ್ದ್ ಕತ್ರ್‌ಸಿ... ಪಾತ್ರಕೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಾದಂಗೆ ಸಾಸುವೆ ಮೆಣ್ಸ್ ನೀರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಸೊಪ್ಪುನ ಹಾಕಿ ಉಪ್ಪು ಸೇರ್ಸಿ ತಿರ್‌ಗ್‌ಸೊಕು. ಬೇಕಿದ್ದಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ಕಾಯಿಹೂ ಉಪಯೋಗ್ಸಕು. ಎಲ್ಲಾ ತರದ ಸೊಪ್ಪುಗಳ ಪಲ್ಯಕೆ ತೆಂಗ್‌ನ ಅವಶ್ಯಕತೆಯಿಲ್ಲೆ. ಸೊಪ್ಪುಗಳ ಪಲ್ಯದ ರೀತಿ ಸಾಮಾನ್ಯ ಒಂದೇ ತರ ಆಗಿದ್ದದೆ. (ಇದೆಲ್ಲ ಮನೆ ಅಂಗಳಲಿ ಬೆಳ್ಸುವಂತದ್.)

ಚೆಗ್ತೆ ಸೊಪ್ಪು

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಚೆಗ್ತೆಸೊಪ್ಪು
ಉಪ್ಪು
ಸಾಸುವೆ
ಎಣ್ಣೆ
ಒಣ್‌ಗಿಲ್ ಮೆಣ್ಸ್
ಕಾಯಿ ಹೂ
ನೀರುಳ್ಳಿ



ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಚೆಗ್ತೆಕೊಡಿನ ಸಣ್ಣ ಕೊಯ್ದ್ ಎಣ್ಣೆಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಹೊರ್ದ್ ಮತ್ತೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಮೇಲೆ ಹೇಳ್‌ದಂಗೆ ಪಲ್ಯ ತಯಾರ್‌ಸೊಕು.

ಒಂದೆಲಗ: (ತಿಮರೆ ಸೊಪ್ಪು), ಕೋಳಿಕೀರೆ ಸೊಪ್ಪು, ಮೂಲಂಗಿ ಸೊಪ್ಪು, ಇದೆಲ್ಲ ಪಲ್ಯಗಳ್‌ನ ಇದೇ ರೀತಿ ತಯಾರ್‌ಸೊಕು.



ಬಾಳೆಕೂಂಬೆ ಹೂ ಪಲ್ಯ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಬಾಳೆಕೊಂಬೆ ಹೂ
ಉಪ್ಪು
ಸಾಸುವೆ
ನೀರುಳಿ
ಎಣ್ಣೆ
ಕರಿಬೇವು ಸೊಪ್ಪು
ಕಾಯಿ ಹೂ

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಪಾತ್ರೆಗೆ ನೀರ್ ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣಕೊಯ್ದ್ ಬಾಳೆಹೂನ ಹಾಕಿಡೊಕು. ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು, ಅರ್‌ಶಣ ಸೇರ್ಸಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಹೊತ್ತು ಬುಟ್ಟ್ ಇನ್ನೊಂದು ಪಾತ್ರೆಲಿ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಸಾಸುವೆ ಕರಿಬೇವು ಸೊಪ್ಪು ನೀರುಳಿ ಹಾಕಿ ಬಾಡ್‌ದಂಗೆ ಬಾಳೆ ಹೂ ಚೂರು ಉಪ್ಪು ಕಾಯಿ ಹೂ ಹಾಕಿ ತಿರ್‌ಗ್‌ಸ್ತಾ ಬಾವಡೆ ಮುಚ್ಚಿ ಐದ್ ನಿಮಿಷ ಬುಟ್ಟ್ ಇಳ್ಸಿ ಉಪಯೋಗ್ಸಕು.

ಪೊಂಗರೆ (ಪಾಣ್‌ವಾಳ ಹೂ)

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಪೊಂಗರೆ ಹೂ
ಉಪ್ಪು
ಹಸಿಮೆಣ್‌ಸ್
ನೀರುಳ್ಳಿ
ಕಾಯಿ ಹೂ
ಎಣ್ಣೆ
ಅಗ್ರಣೆಗೆ ಸೊಪ್ಪು

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಪೊಂಗರೆ ಹೂ ತಕಂಡ್ ಸಣ್ಣ ಮಾಡ್ಕಂಡ್ ಅಗ್ರಣೆ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ ಬಾಡ್‌ಸಿ ಇನ್ನೊಂದು ಪಾತ್ರಕೆ ಎಣ್ಣೆಹಾಕಿ ಕಾದ ಮ್ಯಾಲೆ ಸಾಸುವೆ ಅಗ್ರಣೆ ಸೊಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಹೂ ಹಾಕಿ ಉಪ್ಪು ಕಾಯಿ ಹೂ ಹಾಕಿ ಬೆಂದ ಮ್ಯಾಲೆ ಇಳ್ಸೊಕು. (ಈ ಹೂನ ಪಜ್ಜಿ ಸನ ಮಾಡುವೆ)

ದಾಸವಾಳ ಹೂನ ಗೊಜ್ಜು

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಹಸ್‌ನ ತುಪ್ಪ
ಹುಣ್‌ಸೆ ಹುಳಿ ರಸ
(ಮಾಯಿನ ಹಣ್ಣ್‌ನ ರಸ)
ದಾಸವಾಳ ಹೂ
ಸಾಸುವೆ
ಅಗ್ರಣೆ ಸೊಪ್ಪು
ಒಣಗಿದ ಮೆಣ್ಸ್(ಹೊಡಿ ಮೆಣ್ಸ್)
ಬೆಲ್ಲ- ರುಚಿಗೆ

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಬಾಂಡ್ಲಿಲಿ ತುಪ್ಪ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿಕಂಡ್ ಸಾಸುವೆ, ಒಣಮೆಣ್ಸ್ ಅಗ್ರಣೆ ಸೊಪ್ಪು ಹಾಕಿ, ಕಾದ ಮೇಲೆ ಅದ್‌ಕ್ಕೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಬೆಲ್ಲ ಹಾಕಿ ಅದ್ ಕರ್‌ಗಿದ ಮೇಲೆ ಹುಣ್ಸುಳಿ ರಸನ ಹಾಕಿ ಅದ್ ಕೊದಿಯಕನ ಮನಾರ ಮಾಡ್ದ ಹೂನ ತಿರ್‌ಗ್‌ಸ್ತಾ ಇರಿ. ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪುಹಾಕಿ ಮನಾರ ನೀರ್‌ನ ರಸ ಆರುವವರೆಗೆ ಮಗ್‌ಚ್‌ತಾ ಇರಿ. ಈ ಗೊಜ್ಜುನ ಡಬ್ಬಿಲಿ ಹಾಕಿ ಸುಮಾರ್ ದಿನ ಮಡ್ಕಣಕ್.

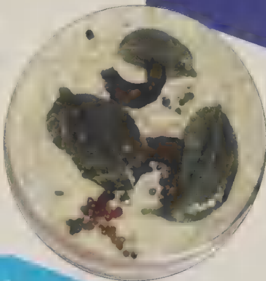




ಕಾಯಿಪೊಜ್ಜಿ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ
ಗಾಂದಾರಿಮೆಣ್ಸ್
ನೀರುಳ್ಳಿ
ಹುಣ್ಸುಳಿ
ಉಪ್ಪು



ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಕಾಯಿನ ಒಡ್ದ್ ಹೋಳುಮಾಡಿಕಂಡ್ ಕಲ್ಲ್‌ಲಿ ಗುದ್ದಿ, ಗಾಂದಾರಿಮೆಣ್ಸ್, ನೀರುಳ್ಳಿ, ಹುಣ್ಸುಳ್ಳಿ ಉಪ್ಪು ಸೇರ್ಸಿ ಕಡಕಲ್ಲ್‌ಲಿ ಸಣ್ಣ ಕಡ್ದರೆ ಕಾಯಿಪೊಜ್ಜಿ ತಯಾರ್. ಇದರೊಟ್ಟಿಗೆ ಗಮನಕ್ಕೆ ಪುದಿನ, ಸಂಬಾರಸೊಪ್ಪು ಸೇರ್ಸಿಕಣಕು.

ನೆಲಮಾಂವ್‌ನ ಪೊಜ್ಜಿ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ನೆಲಮಾಂವ್ ಒಂದು ತುಂಡು
ಕಾಯಿತುರಿ
ಉಪ್ಪು
ಗಾಂದಾರಿ ಮೆಣ್‌ಸ್
ನೀರುಳ್ಳಿ

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಕಾಯಿತುರಿ, ನೆಲಮಾಂವ್‌ನ ಒಂದ್ ತುಂಡ್, ಉಪ್ಪು ಗಾಂದಾರಿ ಮೆಣ್‌ಸ್ ನೀರುಳಿ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಕಲ್ಲ್‌ಲಿ ಅರ್ದ್ ಅದ್‌ಕೆ ಹುಣ್ಸುಳಿ ಹಾಕೊಕು.

ಸುಂಟಿ ಪೊಜ್ಜಿ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಕಾಯಿ ಹೂ
ಸುಂಟಿ
ಉಪ್ಪು
ಗಾಂದಾರಿ ಮೆಣ್‌ಸ್
ನೀರುಳ್ಳಿ

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಕಾಯಿ ಹೂ, ಸುಂಟಿ, ಉಪ್ಪು ಗಾಂದಾರಿ ಮೆಣ್‌ಸ್ ನೀರುಳಿ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಕಲ್ಲ್‌ಲಿ ಅರ್ದ್ ಅದ್‌ಕೆ ನಿಂಬುಳಿ ರಸ ಹಾಕೊಕು. ಪಾಯಸದೊಟ್ಟಿಗೆ ಇದ್ ವಳ್ಳ ರಸ ಆದೆ.

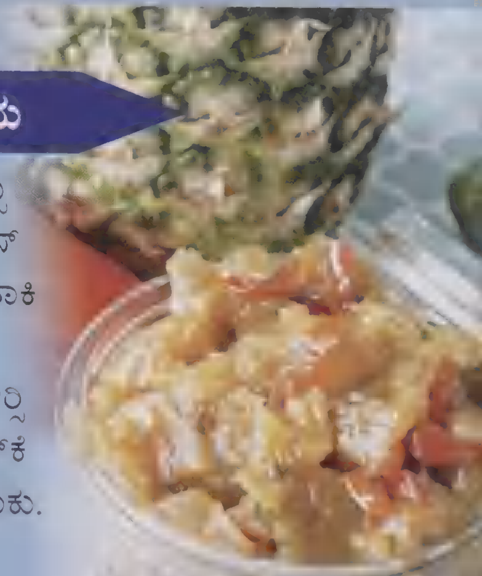
ಚೋಳಿಹಣ್ಣ್‌ನ ಪೊಜ್ಜಿ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಚೋಳಿ ಹಣ್ಣ್
ಕಾಯಿಹೂ
ಉಪ್ಪು
ಗಾಂದಾರಿ ಮೆಣ್‌ಸ್
ನೀರುಳ್ಳಿ

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಕಾಯಿತುರಿ, ಉಪ್ಪು ಗಾಂದಾರಿ ಮೆಣ್‌ಸ್ ನೀರುಳ್ಳಿ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಚೋಳಿಹಣ್ಣ್‌ನ ಹೋಳ್‌ಗಳ್‌ನ ಸೇರ್ಸಿ ಕಲ್ಲ್‌ಲಿ ಅರ್ದ್ ಅದ್‌ಕೆ ಒಣಮೆಣ್ಸ್ ಹಾಕೊಕು.





ಕಂಯ್ಯುಳಿ ಪೊಜ್ಜಿ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಕಂಯ್ಯುಳಿ
ಕಾಯಿಹೂ
ಒಣ್‌ಗಿದ ಮೆಣ್ಸ್
ಉಪ್ಪ್
ನೀರುಳ್ಳಿ
ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ
ಅಗ್ರಣೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ
ಅಗ್ರಣೆ ಸೊಪ್ಪು
ಸಾಸುವೆ



ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

: ಕಂಯ್ಯುಳಿನ ಕೆಂಡಲಿ ಸುಟ್ಟ್ ಅದರ ತೊಪ್ಪೆ ಬೀಜ ತೆಗ್ದ್ ಅದ್‌ಕೆ ಉಪ್ಪು, ಗಾಂದಾರಿ ಮೆಣ್ಸ್ ನೀರುಳಿ ಬೆಳ್ಳುಳಿ ಚೂರು ಬೆಲ್ಲ ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಸಾಸುವೆ ಹಾಕಿ ಅರ್ದ್ ತೆಗ್ದ್ ಪಾತ್ರಕೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಸಾಸಿವೆ ಒಣ್‌ಗಿಲ್ ಮೆಣ್ಸ್ ಬೆಳ್ಳುಳಿ ಅಗ್ಗರಣೆ ಕೊಟ್ಟರೆ ರುಚಿಯಾದೆ.

ಕುಡುಪೊಜ್ಜಿ



ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಕುಡು
ಕಾಯಿಹೂ
ಗಾಂದಾರಿ ಮೆಣ್ಸ್
ಉಪ್ಪು
ನೀರುಳ್ಳಿ
ಹುಣ್‌ಸುಳಿ

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

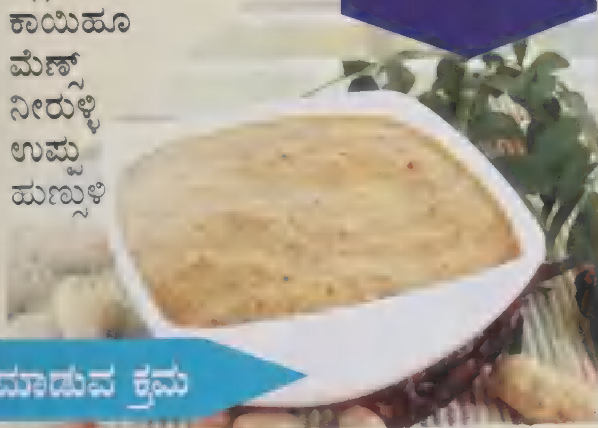
ಕುಡುಂದ ಕಲ್ಲ್ ತೆಗ್ದ್ ಓಡುಗೆ ಹಾಕಿ ಹೊರ್‌ದ್, ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಗಾಂದಾರಿ ಮೆಣ್‌ಸ್ ನೀರುಳಿ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಕಡ್ದರೆ ವಳ್ಳ ಕುಡು ಪೊಜ್ಜಿ ಆದೆ. ನಿಂಬುಳಿ ರಸಲಿ ರುಚಿ ಹೆಚ್ಚ್. ರೊಟ್ಟಿ ಕುಡು ಪೊಜ್ಜಿ ಹಳೆಕಾಲದ ಹೊತಾರೆನ ವಿಶೇಷ ಅಡ್‌ಗೆ.

(ಗಾದೆ : ಬೆಲ್ಲದ ಕಾಪಿ 2 ಗ್ಲಾಸ್, 4 ರೊಟ್ಟಿ ಕುಡು ಪೊಜ್ಜಿ ಹಾಕಿ ಹೂಡ್‌ಕನ ಬುತ್ತಿ ತಕಂಡ್ ಹೋತಿದ್ದೊ)

ಕಡ್ಲೆ ಪೊಜ್ಜಿ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಕಡ್ಲೆ
ಕಾಯಿಹೂ
ಮೆಣ್ಸ್
ನೀರುಳ್ಳಿ
ಉಪ್ಪು
ಹುಣ್ಸುಳಿ



ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಕಡ್ಲೆಂದ ಕಲ್ಲ್ ತೆಗ್ದ್ ಓಡುಗೆ ಹಾಕಿ ಹೊರ್‌ದ್, ಕಾಯಿತುರಿ ಗಾಂದಾರಿ ಮೆಣ್‌ಸ್ ನೀರುಳಿ ಉಪ್ಪು, ನೆಲಕಡ್ಲೆ ಹೊರ್ದ್ ಹಾಕಿ ತಿರ್‌ಗಿಸಿರೆ ವಳ್ಳ ಕಡ್ಲೆ ಪೊಜ್ಜಿ ಆದೆ. ನಿಂಬುಳಿ ರಸಲಿ ರುಚಿ ಹೆಚ್ಚ್. ರೊಟ್ಟಿ ಕಡ್ಲೆ ಪೊಜ್ಜಿ ಹಳೆಕಾಲದ ಹೊತಾರೆನ ವಿಶೇಷ ಅಡ್‌ಗೆಲಿ ಒಂದ್.

ಎಳ್ಳ್ ಪೊಜ್ಜಿ

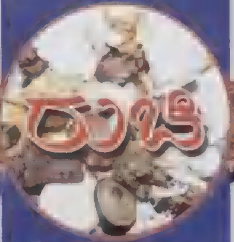
ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಎಳ್ಳ್
ಕಾಯಿಹೂ
ಹುಣ್‌ಸೆಹಣ್ಣ್
ಉಪ್ಪು
ಗಾಂದಾರಿಮೆಣ್ಸ್

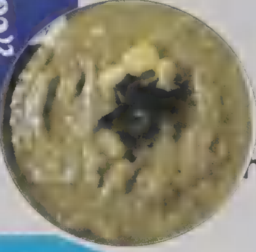


ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಎಳ್ಳ್‌ನ ಗಾಳ್ಸಿ ಕಲ್ಲ್‌ತೆಗ್ದ್ ಒಣ್‌ಗ್‌ಸಿ ಓಡುಲಿ ಹೊರ್ಕಣಕು. ಕಾಯಿಹೂ, ಗಾಂದಾರಿಮೆಣ್ಸ್, ಹುಣ್‌ಸುಳಿ, ಉಪ್ಪು ಸೇರ್ಸಿ ಕಡ್ಕಂಡ್ ಸಣ್ಣ ಆಕನ ಎಳ್ಳ್‌ನ ಸೇರ್ಸಿ ನೊಣ್ಣಂಗೆ ಕಡಿಯಕು. ಈಗ ಎಳ್ಳ್‌ಪೊಜ್ಜಿ ತಯಾರ್. ಇದ್ ರೊಟ್ಟಿಗೆ ಲಾಯ್ಕ್ ಆದೆ.



ಜೋಳದ ಪೊಜ್ಜಿ



ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಜೋಳ
ಕಾಯಿಹೂ
ಹುಣ್ಸುಳಿ
ಉಪ್ಪು
ಗಾಂದಾರಿಮೆಣ್ಸ್

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಒಣ್‌ಗಿದ ಜೋಳನ ಹೊರ್‍ಕಂಡ್ ಹೊದ್‌ರಿ ಹೋದ ಮೇಲೆ ಕಾಯಿ, ಗಾಂದಾರಿಮೆಣ್ಸ್, ಉಪ್ಪು,ಹುಣ್ಸುಳಿ ನೀರುಳ್ಳಿ ಸೇರ್‍ಸಿ ಸೊಲ್ಪ ತರಿತರಿಯಾಗಿ ಕಡ್ಕಣಕು. ಅಗ್ರಣೆಗೆ ಸಾಸುವೆ, ಅಗ್ರಣೆಸೊಪ್ಪು, ಒಣಗಿದ ಮೆಣ್ಸ್, ನೀರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಬಾಡ್ಸಿಕಂಡ್ ಪೊಜ್ಜಿನ ಅಗ್ರಣೆಗೆ ಹಾಕೊಕು.

ಸೌತೆಕಾಯಿ ಪೊಜ್ಜಿ (ಪಚ್ಚಡಿ)

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಎಳೆ ಸೌತೆಕಾಯಿ
ಉಪ್ಪು
ಗಾಂದಾರಿಮೆಣ್ಸ್
ಕಾಯಿ
ಹುಣ್ಸುಳಿ
ನೀರುಳ್ಳಿ
ಅಗ್ರಣೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ
ಸಾಸುವೆ
ಅಗ್ರಣೆ ಸೊಪ್ಪು
ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಎಳೆ ಸೌತೆಕಾಯಿನ ಸಣ್ಣ ಕೊಚ್ಚಿ ಮಡ್ಕಣಕು. ಕಾಯಿ ಉಪ್ಪು, ಗಾಂದಾರಿಮೆಣ್ಸ್, ಹುಣ್ಸುಳಿ ನೀರುಳ್ಳಿ ಸೇರ್‍ಸಿ ಕಡ್ದ್ ಸಣ್ಣ ಆಕನ ಕೊಚ್ಚಿದ ಸೌತೆಕಾಯಿನ ಹಾಕಿ ನೊಣ್ಣಂಗೆ ಕಡಿಯಕ್, ಇಲ್ಲರೆ ಹಂಗೆ ಹಾಕೊಂಡ್ರು ಆದೆ. ಅಗ್ರಣೆಗೆ ಸಾಸುವೆ, ಅಗ್ರಣೆಸೊಪ್ಪು, ಒಣಗಿದ ಮೆಣ್ಸ್, ನೀರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಬಾಡ್ಸಿಕಂಡ್ ಪೊಜ್ಜಿನ ಅಗ್ರಣೆಗೆ ಹಾಕೊಕು.

ಕೆಂಬಡೆಕಾಯಿ ತಿರ್‌ಳ್‌ನ ಪೊಜ್ಜಿ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಎಳೆ ಕೆಂಬಡೆಕಾಯಿ ತಿರ್‌ಳ್
ಕಾಯಿ
ಗಾಂದಾರಿಮೆಣ್ಸ್
ಉಪ್ಪು
ನೀರುಳ್ಳಿ
ಹುಣ್ಸುಳಿ
ಅಗ್ರಣೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ
ಸಾಸುವೆ
ಅಗ್ರಣೆ ಸೊಪ್ಪು
ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ
ನೀರುಳ್ಳಿ

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಕೆಂಬಡೆಕಾಯಿ ತಿರ್‌ಳ್‌ನ ಬೇಯಿಸಿ ನೀರ್ ಬಗ್ಗ್‌ಸಿಕಣೊಕು. ಕಾಯಿ, ಗಾಂದಾರಿಮೆಣ್ಸ್, ಉಪ್ಪು, ನೀರುಳ್ಳಿ, ಹುಣ್ಸುಳಿ ಸೇರ್‍ಸಿ ಅರ್ದ್, ಸಣ್ಣ ಆಕನ ಬೇಸಿದ ಕೆಂಬಡೆಕಾಯಿ ತಿರ್‌ಳ್‌ನ ಸೇರ್‍ಸಿ ನೊಣ್ಣಂಗೆ ಕಡಿಯಕು. ಅಗ್ರಣೆಗೆ ಸಾಸುವೆ, ಅಗ್ರಣೆಸೊಪ್ಪು, ಒಣಗಿದ ಮೆಣ್ಸ್, ನೀರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಬಾಡ್ಸಿಕಂಡ್ ಪೊಜ್ಜಿನ ಅಗ್ರಣೆಗೆ ಹಾಕೊಕು.

ಹುಣ್ಸುಳಿ ಪೊಜ್ಜಿ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಹುಣ್ಸುಳಿ
ಉಪ್ಪು
ಗಾಂದಾರಿ ಮೆಣ್‌ಸ್
ನೀರುಳಿ
ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ
ಒಣ್‌ಗಿಲ್ ಮೀನ್



ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಬೇಕಸ್ಟ್ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿನ ಹೆರ್ದ್. ಅದ್‌ಕೆ ಹುಣ್ಸುಳಿ ಉಪ್ಪು ಗಾಂದಾರಿ ಮೆಣ್ಸ್. ನೀರುಳಿ ಹಾಕಿ ಕಲ್ಲ್‌ಲಿ ಅರಿಯೊಕು(ಮಿಕ್ಸಿ) ಮತ್ತೆ ಕೆಂಡಲಿ ಸುಟ್ಟ ಒಣಗಿಲ್ ಮತ್ತಿ ಮೀನ್ ಸಿಗ್‌ದ್ ಹಾಕೊಕು ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ ತಿಂದರೆ ವಳ್ಳರುಚಿ.





ತಿಮರೆಸೊಪ್ಪು ಪೊಜ್ಜೆ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್'ಗ

ತೆಂಗ್'ನಕಾಯಿ
ಗಾಂದಾರಿ ಮೆಣ್'ಸ್
ನೀರುಳಿ
ಉಪ್ಪು
ನಿಂಬುಳಿ

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಸೊಪ್ಪುನ ಕೊಯ್ದ್ ತಂದ್ ಬಾಂಡ್ಲಿಗೆ ಹಾಕಿ ಬಾಡ್ಸಿ ಅದ್'ಕೆ ತೆಂಗ್'ನಕಾಯಿ ಉಪ್ಪು ಗಾಂದಾರಿ ಇಲ್ಲರೆ ಹಸಿಮೆಣ್'ಸ್ ಹಾಕಿ ನೀರುಳಿ ಹಾಕಿ ಅರೆಯೊಕು ಸ್ವಲ್ಪ ನಿಂಬುಳಿ ರಸ. ಹಾಕಿರೆ ಸಾಕಾದೆ.
(ತಿಮರೆಸೊಪ್ಪು ತಂಪುಗೆ ಮತ್ತೆ ಕೂದಲು ಉದುರದಂಗೆ ಎಣ್ಣೆಲಿ ಕಾಸಿ ಹಾಕಕ್. ಆರ್ಯುವೇದಲಿ ಇದ್ಕೆ ತುಂಬಾ ಬೇಡಿಕೆ ಉಟ್ಟು).

ಹೊರ್ದ ಹಿಟ್ಟ್'ಗ

ರವೆ ಚಕ್ಕುಲಿ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್'ಗ

ರವೆ
ಅಕ್ಕಿಹೊಡಿ
ತುಪ್ಪ
ಜೀರಿಗೆ
ಒಣ್'ಗಿದ ಮೆಣ್ಸ್'ದ್ ಬೀಜ
ಮೆಣ್ಸ್'ಹೊಡಿ
ಅರ್'ಶಣ



ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ರವೆನ ಒಂದಕ್ಕೆ ಎರಡ್ ಅಳತೆಲಿ ನೀರ್'ಹಾಕಿ ಉಕ್ಕುರುಸೊಕು. ಬಂದ ಆರ್ದ ಮೇಲೆ ಅಕ್ಕಿಹೊಡಿ, ತುಪ್ಪ, ಜೀರಿಗೆ, ಒಣಗಿದ ಮೆಣ್ಸ್ ಬೀಜ, ಮೆಣ್ಸ್'ಹೊಡಿ, ಅರ್'ಶಣ ಹಾಕಿ ರೊಟ್ಟಿ ಬಂದ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲ್ಸಿಕಣೊಕು. ಚಕ್ಕುಲಿ ವರ್ಲ್'ಲಿ ಹಾಕಿ ಚಕ್ಕುಲಿ ಒತ್ತಿ ಎಣ್ಣೆಲಿ ಕಾಸಿರೆ ರವೆ ಚಕ್ಕುಲಿ ತಯಾರ್.

ಬೆಣ್ಣೆ ಚಕ್ಕುಲಿ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್'ಗ

ರವೆ– 1ಗ್ಲಾಸ್
ಅಕ್ಕಿಹೊಡಿ–2ಗ್ಲಾಸ್
ಬೆಣ್ಣೆ– ½ ಗ್ಲಾಸ್
ರುಚಿಗೆ– ಉಪ್ಪು,
ಮೆಣ್'ಸ್'ಹೊಡಿ,
ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ–ಅರ್'ಶಿಣಹೊಡಿ
ತಣ್ಣೀರ್– 3ಗ್ಲಾಸ್,
ಹೊರಿಯಕೆ ಎಣ್ಣೆ.



3 ಗ್ಲಾಸ್ ತಣ್ಣೀರಿಗೆ ರವೆ ಉಪ್ಪು, ಅರ್'ಶಿಣಹೊಡಿ, ಮೆಣ್'ಸ್ ಎಲ್ಲ ಹಾಕಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ ಬೆಂಕಿ ಸಣ್ಣಮಾಡಿ ಒಲೆ ಮೇಲೆ ಮಡ್ಗಕು. ಲಾಯ್ಕಲಿ ರವೆ ಬೆಂದಮೇಲೆ ತಟ್ಟೆಲಿ ಹಾಕಿ ಚೆಣ್'ಸಕು. ಈ ಪಾಕಕ್ಕೆ ಅಕ್ಕಿಹೊಡಿನ ಸ್ವಲ್ಪ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿಕಂಡ್ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ ಲಾಯ್ಕಲಿ ಕಲ್ಸಕು. ಕಡೇಗೆ ಬೆಣ್ಣೆ ಸೇರ್ಸಿ ಲಾಯ್ಕಲಿ ಕಲ್ಸಕು. ಇನ್ನ್ ಈ ಪಾಕನ ಚಕ್ಕುಲಿ ವರ್ಲ್'ಲಿ ಹಾಕಿ ಚಕ್ಕುಲಿ ಒತ್ತಿ ಎಣ್ಣೆಗೆ ಹಾಕಿ ಕಾದ ಮೇಲೆ ತೆಗ್'ದ್ ತಿನ್ನಕ್.



ರವೆ ಉಂಡೆ



ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಚಿರೋಟಿ ರವೆ- 1 ಕೆ.ಜಿ
ಗೇರ್‌ಬೀಜ-200 ಗ್ರಾಂ
ದ್ರಾಕ್ಷಿ-200 ಗ್ರಾಂ
ಕಾಯಿ ಹೂ- 4 ಕಪ್
ತುಪ್ಪ - 250 ಗ್ರಾಂ.

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಚಿರೋಟಿ ರವೆನ ನಿಧಾನ ಉರಿಲಿ ಘಮ ಬಾಕೆಮುಟ್ಟ ಸ್ವಲ್ಪ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಹೊರಿಯೊಕು. ಗೇರ್‌ಬೀಜ ದ್ರಾಕ್ಷಿನ ತುಪ್ಪಲಿ ಹೊರ್‍ಕಂಡ್ ಇದ್ಕೆ ಸೇರ್‍ನೊಕು. ಕಾಯಿ ಹೂ ರವೆ ಒಟ್ಟಿಗೆ ಸೇರ್‍ಸಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಹೊರಿಯೊಕು. ಎಲ್ಲ ಮಿಶ್ರಣನ ಹಾಲ್ ಸೇರ್‍ಸಿಕಂಡ್ ಉಂಡೆ ಮಾಡ್ರೆ ರವೆ ಉಂಡೆ ರೆಡಿ.

ಉದ್ದ್‌ನ ವಡೆ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಉದ್ದ್‌ನಬೇಳೆ
ಅಕ್ಕಿಹೊಡಿ
ಹಸಿಮೆಣ್ಸ್
ಜೀರಿಗೆ
ಉಪ್ಪು
ಸೋಡಾಹೊಡಿ
ಎಣ್ಣೆ



ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಉದ್ದ್‌ನಬೇಳೆನ 4 ಗಂಟೆ ನೀರ್‌ಲಿ ಪದ್‌ನ್‌ಸಿ, ನೀರ್ ಆರ್‌ಸಿಕಣೊಕು. ಕಡೆಕಲ್ಲ್‌ಲಿ ತರಿತರಿಯಾಗಿ ಉದ್ದ್‌ನಬೇಳೆ, ಮೆಣ್ಸ್, ಜೀರಿಗೆ, ಉಪ್ಪು ಸೇರ್‍ಸಿ ಕಡ್‌ಕಂಡ್ ಅಕ್ಕಿ ಹೊಡಿ ಸೇರ್‌ಸಿ ವಡೆ ಹದಕ್ಕೆ ಮಾಡಿಕಣೊಕು. ಸ್ವಲ್ಪ ಸೋಡದ ಹೊಡಿ ಸೇರ್‌ಸಿ ವಡೆ ತಟ್ಟಿ, ನಡುಲಿ ತೂತು ಮಾಡಿ ಎಣ್ಣೆಗೆ ಬುಟ್ಟ್ ಕಂದ್ ಬಣ್ಣ ಬಾಕೆಮುಟ್ಟ ಹೊರಿಯೊಕು.

ಸುಕ್ರುಂಡೆ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಬೆಲ್ಲ
ಅಕ್ಕಿಹೊಡಿ
ಮೈದಾಹೊಡಿ
ಸಕ್ಕರೆ
ಬತ್ತದ ಹೊದ್‌ರಿ
ಕೊಬ್ರಿಕಾಯಿ ತುರಿ
ಎಳ್ಳ್
ಯಾಲಕ್ಕಿ
ಉಪ್ಪು - ರುಚಿಗೆ ಬೇಕಾದಷ್ಟ್

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಬತ್ತದ ಹೊದ್‌ರಿ ದಪ್ಪ ದಪ್ಪ ಹೊಡಿಮಾಡಿಕಂಡ್, ಕೊಬ್ಬರಿ, ಹೊರ್‍ದ್ ಹೊಡಿ ಮಾಡ್ದ ಎಳ್ಳ್, ಯಾಲಕ್ಕಿ ಹೊಡಿ ಎಲ್ಲಾ ಸೇರ್‍ಸಿ ಕಲ್ಸಿಕಂಬೊಕು. ಬೆಲ್ಲದ ಜೊನಿ ಮಾಡಿಕಂಡ್ ಮೇಲೆ ಹೇಳ್ದ ಪಾಕನ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆ ಮಾಡ್ಕಂಬೊಕು. ಅಕ್ಕಿಹೊಡಿ, ಮೈದಾ, ಒಂದು ಚೂರು ಸಕ್ಕರೆ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ದೋಸೆ ಬಂದದ ಹದಕೆ, ಕಲ್ಸಿಕಂಡ್ ಉಂಡೆನ ಬಂದಲಿ ಮುಳ್‌ಗಿಸಿ ತೆಗ್ದ್ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಲಿ ಹೊರಿಯಕು. ಚಿನ್ನದ ಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ನಿಧಾನ ಬೆಂಕಿಲಿ ಕಾಸಕು.

ಇಲಾತ್‌ಗೆಂಡೆ ಬೋಂಡ

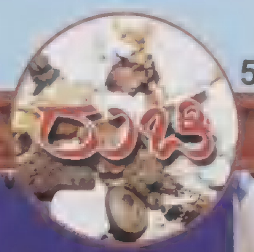
ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಇಲಾತ್‌ಗೆಂಡೆ
ಕಡ್ಲೆಹೊಡಿ
ಸೊಲ್ಪ ಅಕ್ಕಿಹೊಡಿ
ಮೆಣ್ಸ್‌ನಹೊಡಿ
ಅರ್‌ಶಣ
ಉಪ್ಪು



ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಕಡ್ಲೆಹೊಡಿ, ಒಂದು ಚಮಚ ಅಕ್ಕಿಹೊಡಿ, ರುಚಿಗೆ ಮೆಣ್ಸ್, ಅರ್‌ಶಣ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ನೀರ್ ಸೇರ್‍ಸಿ ಅದ್ನ ದೋಸೆ ಬಂದ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲ್ಸಿಕಣೊಕು. ಅದ್ಕೆ ಇಲಾತ್‌ಗೆಂಡೆನ ತೊಪ್ಪೆ ತೆಗ್ದ್ ತೆಳ್ಳಂಗೆ ಕೊಯ್ದ್ ಮುಳ್‌ಗ್‌ಸಿ ಎಣ್ಣೆಲಿ ಹೊರ್‍ದರೆ ಇಲಾತ್‌ಗೆಂಡೆ ಬೋಂಡಾ ತಯಾರ್.



ರೊಟ್ಟಿ ಪಾಯಸ



ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

- ಒಣ್‌ಗಿದ ರೊಟ್ಟಿ
- ಅಕ್ಕಿ ಹೊಡಿ
- ಬೆಲ್ಲ
- ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು
- ಕಾಯಿಹೂ
- ಗಮನಕ್ಕೆ ಯಾಲಕ್ಕಿ
- ಗೇರ್‌ಬೀಜ ದ್ರಾಕ್ಷಿ

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಅಕ್ಕಿ ಹೊಡಿನ ಕೆಂಪಾಗಿ ಹೊರ್ಕಣಕು. ಹಂಗೇ ರೊಟ್ಟಿನ ಕೆಂಪು ಕಾಸಿಕಣಕು. ಈಗ ಬೆಲ್ಲನ ಜೋನಿ ಮಾಡಿಕಂಡ್ ಅರ್ಪಿ ಅದ್‌ಕ್ಕೆ ಹೊಡಿನ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ ಲಾಯ್ಕಲಿ ತಿರ್‌ಗ್‌ಸಕು. ಈಗ ಕಾಸಿದ ರೊಟ್ಟಿನ ಚೂರುಮಾಡಿ ಸೇರ್‍ಸಿ ಕೊದ್ಸಿ ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪುಹಾಕಿ ಇಳ್ಸಿ. ಮೇಲೆಂದ ಕಾಯಿಹೂ ಯಾಲಕ್ಕಿ ಹಸ್‌ನ ತುಪ್ಪಲಿ ಗೇರ್‌ಬೀಜ ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಹಾಕಿ ತಿಂದರೆ ರಸ

ಕೆಂಬಡೆ ಪಾಯಿಸ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

- ಕೆಂಬಡೆ ಹಣ್ಣ್
- ಬೆಲ್ಲ
- ಕಾಯಿ
- ಅಕ್ಕಿನುಚ್ಚಿ
- ಗೇರ್‌ಬೀಜ ದ್ರಾಕ್ಷಿ



ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಪಾತ್ರೆಲಿ ಕೆಂಬಡೆಹೋಳು ಹಾಕಿ ಬೆಂದ ಮ್ಯಾಲೆ, ಸೊಲ್ಪ ಬಿಸಿ ಮಾಡ್ದ ಅಕ್ಕಿ ನುಚ್ಚಿನ ಹಾಕಿ ತಿರ್‌ಗ್‌ಸಿಕಣೊಕು. ಬೇಯಕನ ಬೆಲ್ಲ, ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು, ಕಾಯಿ ಹೂ ಹಾಕಿ ಗಮನಕ್ಕೆ ಯಾಲಕ್ಕಿ ಹೊಡಿ ಗೇರ್‌ಬೀಜ ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಹಾಕೊಣಕು. ಹಸ್‌ನ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಂಡ್ ತಿಂಬಕೆ ಕೆಂಬಡೆ ಪಾಯಿಸ ಲಾಯ್ಕ್ ಇದ್ದದೆ.

ಸೊರೆಕಾಯಿ ಪಾಯಿಸ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

- ಸೊರೆಕಾಯಿ
- ಬೆಲ್ಲ
- ಕಾಯಿ
- ಅಕ್ಕಿನುಚ್ಚಿ
- ಗೇರ್‌ಬೀಜ ದ್ರಾಕ್ಷಿ



ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಪಾತ್ರೆಲಿ ಸೊರೆಕಾಯಿಹೋಳು ಹಾಕಿ ಬೆಂದ ಮ್ಯಾಲೆ, ಸೊಲ್ಪ ಬಿಸಿ ಮಾಡ್ದ ಅಕ್ಕಿ ನುಚ್ಚಿನ ಹಾಕಿ ತಿರ್‌ಗ್‌ಸ್‌ಕಣೊಕು. ಬೇಯಕನ ಬೆಲ್ಲ, ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು, ಕಾಯಿ ಹೂ ಹಾಕಿ ಗಮನಕ್ಕೆ ಯಾಲಕ್ಕಿ ಹೊಡಿ ಹಾಕೊಣಕು. ಹಸ್‌ನ ತುಪ್ಪಲಿ ಗೇರ್‌ಬೀಜ ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಹಾಕಿ ಹೊರ್ದ್ ಸೇರ್‍ಸಿರೆ ತಿಂಬಕೆ ಸೊರೆಕಾಯಿ ಪಾಯಿಸ ಲಾಯ್ಕ್ ಇದ್ದದೆ. ಈ ಸೊರೆಕಾಯಿ ಪಾಯಿಸ ಮೈಗೆ ತುಂಬಾ ತಂಪು.



ಬೂದಿಕುಂಬಳ ಪಾಯಿಸ



ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

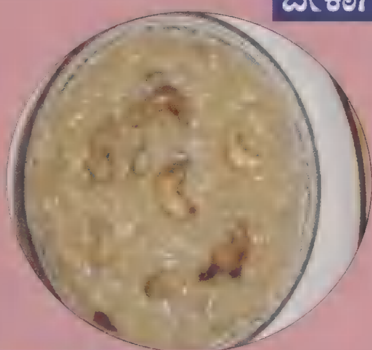
ಬೂದಿಕುಂಬಳ
ಬೆಲ್ಲ
ಕಾಯಿ
ಹೊರ್ದ ಅಕ್ಕಿ ತರಿ
ಗೇರ್‌ಬೀಜ ದ್ರಾಕ್ಷಿ

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಪಾತ್ರೆಲಿ ಬೂದಿಕುಂಬಳ ಹೋಳು ಹಾಕಿ ಬೆಂದ ಮ್ಯಾಲೆ, ಸೊಲ್ಪ ಬಿಸಿ ಮಾಡ್ದ ಹೊರ್ದ ಅಕ್ಕಿತರಿನ ಹಾಕಿ ತಿರ್‌ಗ್‌ಸಿಕಣೊಕು. ಬೇಯಕನ ಬೆಲ್ಲ, ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು, ಕಾಯಿ ಹೂ ಹಾಕಿ ಗಮನಕ್ಕೆ ಯಾಲಕ್ಕಿ ಹೊಡಿ ಗೇರ್‌ಬೀಜ ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಹಾಕೊಣಕು. ಹಸ್‌ನ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಂಡ್ ತಿಂಬಕೆ ಬೂದಿಕುಂಬಳ ಪಾಯಿಸ ಲಾಯ್ಕ್ ಇದ್ದದೆ.

ಕೊಸ್‌ಲಕ್ಕಿ ಹೊರ್ದ ಪಾಯಿಸ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ



ಕೊಸ್‌ಲಕ್ಕಿ ತರಿ
ಉಪ್ಪು
ಸಕ್ಕರೆ
ಎಳ್ಳ್
ಕಾಯಿ

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಪಾತ್ರೆಗೆ ನೀರ್, ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು, ಸಕ್ಕರೆ, ಎಳ್ಳ್, ಕಾಯಿಹೂ ಹಾಕಿ ಕೊದಿಬಂದ ಮ್ಯಾಲೆ, ಕೊಸಲಕ್ಕಿ ಹೊಡಿ ಹಾಕಿ ತೆಳ್ಳಂಗೆ ಪಾಯಿಸ ಮಾಡಿಕಂಡ್ ಇಳ್ಸೊಕು. ಬೇಕರೆ ಗೇರ್‌ಬೀಜ ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಹಾಕಂಡ್ ಅದರ ಜೊತೆಗೆ ಹಸ್‌ನ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ತಿನ್ನಕ್.

ಗೋದಿ ಪಾಯಿ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಗೋದಿ
ಬೆಲ್ಲ
ಕಾಯಿ
ಯಾಲಕ್ಕಿ
ಗೇರ್‌ಬೀಜ ದ್ರಾಕ್ಷಿ



ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಗೋದಿನ ಹೊರ್ಕಂಡ್ ಕಡಿಕಡಿ ತರಿಮಾಡಿಕಣೊಕು. ಅದ್‌ಕ್ಕೆ ನೀರ್ ಸೇರ್‌ಸಿ ಬೇಯಕನ ಬೆಲ್ಲ, ಕಾಯಿ ಹೂ ಯಾಲಕ್ಕಿ, ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು ಗೇರ್‌ಬೀಜ ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಹಾಕಿ ಇಳ್ಸೊಕು. ಹಸ್‌ನ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಂಡ್ ತಿಂದರೆ ಗೋದಿ ಪಾಯಿಸ ಲಾಯ್ಕ್ ಇದ್ದದೆ.



ಆಟಿಸೊಪ್ಪುನ ಪಾಯಿಸ (ಮೊದ್ದ್ ಕುಳುಸೊಪ್ಪು)

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಅಕ್ಕಿ
ಆಟಿಸೊಪ್ಪು
ಕಾಯಿ
ಜೇನ್ ತುಪ್ಪ
ಉಪ್ಪು



ಆಟಿಸೊಪ್ಪ್‌ನ ಲಾಯ್ಕ ತೊಳ್ದ್, ಪಾತ್ರೆಲಿ ನೀರ್‌ಹಾಕಿ, ಆಟಿಸೊಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಕೊದಿ ಬಂದ ಮ್ಯಾಲೆ ಅದ್‌ರ್‌ನ ಬಾಗ್‌ಸಿ ನೀರ್ ತೆಗ್ದ್ ಇನ್ನೊಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ ಕೊದಿ ಬಂದ ಮ್ಯಾಲೆ ಅಕ್ಕಿ ಹಾಕಿ ಬೆಂದ ಮೇಲೆ ಉಪು(ರುಚಿಗೆ)ಕಾಯಿ ಹೂ ಹಾಕಿ ಇಳ್‌ಸಿ. 'ಬಾಳೆಲೆಗೆ' ಹಾಕಿ ತಿಂಬಕನ ಹಸ್‌ನ ತುಪ್ಪ, ಜೇನ್ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ತಿನ್ನೊಕು.

ಇದನ ಕೊಡಗ್‌ನ ಅರೆಭಾಸಿಕರ್ ಬೆಳಗ್‌ನ ಜಾವ 4–5 ಗಂಟೆಗೆ ಎದ್ದ್ ಪಾಯಿಸ ಮಾಡಿ ತಿಂದ್ ಮಲ್‌ಗುವೆ. ಯಾಕೆತೇಳ್ರೆ ಇದರ್‌ನ ಆಟಿ ತಿಂಗಳ 18 ರಂದ್ ಮಾತ್ರ ಅದರ್‌ಲ್ಲಿ ಪಾಯಿಸ ಮಾಡಿ ಉಂಬೊದು ಅಂದ್. 18 ತರದ ಮದ್ದ್ ತುಂಬಿದ್ದದೆ ತೇಳ್ವ ನಂಬಿಕೆ ಹಿಂದೆನದ್.

ಆಟಿ ಹಲ್ವ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಆಟಿಸೊಪ್ಪ್‌ನ ನೀರ್
ಅಕ್ಕಿ
ಸಕ್ಕರೆ
ಕಾಯಿ ಹೂ



ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಅಕ್ಕಿನ ಆಟಿಸೊಪ್ಪ್ ರಸಲಿ ಆರ್‌ಗಂಟೆ ಪದ್‌ನಿಸೊಕು. ಅದೇ ನೀರ್‌ಲಿ ಅಕ್ಕಿನ ನೊಣ್ಣಂಗೆ ಕಡಿಯೊಕು. ಈ ಬಂದನ ಕೆಂಡಲಿ ಮಡ್ಗಿ ತಿರ್‌ಗ್‌ಸ್ತಾ ಇರೊಕು. ಬೇಯಕಕಾನ ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ ಮೊಗ್‌ಚೊಕು. ಪಾತ್ರೆಂದ ಹಿಟ್ಟ್ ಬುಟ್ಟ್ ಬಾಕಕನ ತುಪ್ಪ ಮತ್ತಿದ ತಟ್ಟೆಲಿ ಹಾಕಿ ಮ್ಯಾಲೆ ಕಾಯಿ ಹೂ ಅಲಂಕಾರ ಮಾಡಿ ಬೇಕಾದಂಗೆ ಕತ್ರ್‌ಸಿ ತಣ್ಣಗಾದಮ್ಯಾಲೆ ತಿಂಬಕೆ ಬಾರಿ ರುಚಿ ಇದ್ದದೆ.

ಕಣಲೆ ಗೈಪು (ಬಿದಿರು)

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಕಣಿಲೆ
ಇಲಾತ್‌ಕಾಳ್
ನೀರುಳ್ಳಿ
ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ
ಉಪ್ಪು
ಮೆಣಸ್
ಸಂಬಾರ (ಇಡಿ)
ಜೀರಿಗೆ
ಅರಿಶಿಣ



ಕಣಿಲೆನ ಕೊಯ್ದ್, ಬೆಳಿಗ್ಗೆ, ರಾತ್ರಿ ಹಿಂಗೆ ಎರಡ್ ಹೊತ್ತು ನೀರಾಕಿ, ನೀರ್ ಬದ್‌ಲ್‌ಸಿ ಪುನಃ ಅದಕ್ಕೆ ರಾತ್ರಿ ಅಕ್ಕಿ ಗಂಜಿನ ಹಾಕಿಡೆಕು. ಪುನಃ ತೊಳ್‌ದ್ 1 ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ ಅದಕ್ಕೆ ಇಲಾತ್‌ಕಾಳ್, ಉಪ್ಪು, ಅರಿಶಿಣ ಹಾಕಿ ಬೇಸೊಕು. ಸಂಬಾರ ಇಡಿ ಎರಡು ಚಮ್‌ಚ, ಜೀರಿಗೆ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ನೀರುಳ್ಳಿ, ಕಾಯಿ ಹಾಕಿ ಆಡಿಸಿ ಮಸಾಲೆ ಸೇರ್ಸಕು. ಒಂದು ಕೊದಿ ಬಂದ ಮೇಲೆ ಇಳ್ಸಿ.



ಪತ್ರೋಡೆ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಮರಕೆಸ	ನೀರುಳ್ಳಿ
ಹುಣ್ಸುಳಿ	ಎಣ್ಣೆ
ನಿಂಬುಳಿ	ಲವಂಗ
ಉಪ್ಪು	ಪಟ್ಟೆ
ಗಾಂದಾರಿ ಮೆಣ್ಸ್	ಏಲಕ್ಕಿ
ಜೀರಿಗೆ	'ಕಾಯಿ
ಅಗ್ರಣೆಸೊಪ್ಪು	ಅರಿಶಿಣ
ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ	ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬೀಜ
	ಅಕ್ಕಿ



ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಮರಕೆಸನ ತೊಳ್‌ದ್ ತುಂಬಾ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಚೂರು ಮಾಡಿ, ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ಮುಂದೆ ನೆನ್ಸಿದ ಅಕ್ಕಿಗೆ ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ, ಅರಿಶಿಣ, ಗಾಂದಾರಿಮೆಣ್ಸ್, ಹುಣ್ಸುಳಿ ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿ ತೆಗ್‌ದ್ ಸಣ್ಣ್‌ಗೆ ಕತ್ರ್‌ಸಿದ ಮರಕೆಸ ಸೊಪ್ಪಿನ ಅದರೊಟ್ಟಿಗೆ ಮಿಸ್ರ ಮಾಡಿ ಬಾಳೆಲೆಲಿ ಹಾಕಿ ಹಬೆಲಿ ಬೇಸೊಕು (ಕಳ್‌ಸಿಗೆಲಿ). ಬೆಂದ ಹಿಟ್ಟ್‌ನ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಹೋಳು ಮಾಡಿ ಮಸಾಲೆಗೆ ಜೀರಿಗೆ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ನೀರುಳ್ಳಿ, ಲವಂಗ, ಪಟ್ಟೆ, ಯಾಲಕ್ಕಿ, ಕಾಯಿ, ಅರಿಶಿಣ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬೀಜ ಎರಡ್ ಚಮಚ ಹಾಕಿ ತಿರ್‌ಗಿಸಿ ಅಗ್ರಣೆ ಮಾಡಿಡೊಕು. (ಅಗ್ರಣೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಇಲ್ಲರೆ ತುಪ್ಪ, ಅಗ್ರಣೆ ಸೊಪ್ಪು, ನೀರುಳ್ಳಿ, ಬೆಳ್ಳುಳಿ) ಮತ್ತೆ ಮಸಾಲೆ ಕೊದಿ ಬಂದ ಮೇಲೆ ಬೇಕಿದ್ದರೆ ನಿಂಬುಳಿ ನೀರ್ ಹಾಕಣಕು.

(ಪತ್ರೋಡೆನ ಆಟಿ ತಿಂಗಳಲಿ 'ಅರೆಬಾಸಿಗರ್ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ತರಲಿ ತಯಾರ್ಸುವೆ.)

ಮರಕೆಸ ಸೊಪ್ಪಿನ ಪಲಾವ್

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಮರಕೆಸ ಸೊಪ್ಪು	ಪಲಾವ್ ಮಸಾಲೆ
ಸಣ್ಣಕ್ಕಿ	ನೀರುಳ್ಳಿ
ತುಪ್ಪ	ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ
ಹಸಿಮೆಣ್ಸ್	

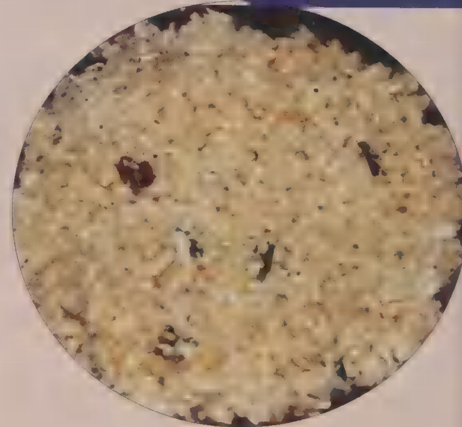
ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಸಣ್ಣಕ್ಕಿನ ತೊಳ್ದ್ ನೀರ್ ಆರ್ಸಿಕಣೊಕು. ಮರಕೆಸ ಸೊಪ್ಪಿನ ನೊಣ್ಣಂಗೆ ರುಬ್ಬಿಕಣೊಕು. ಅಗ್ರಣೆಗೆ ತುಪ್ಪಲಿ ನೀರುಳ್ಳಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಅಗ್ರಣೆಸೊಪ್ಪು, ಕಾಯಿಮೆಣ್ಸ್ ಲವಂಗ, ಪಟ್ಟೆ ಹಾಕಿ ಬಾಡ್ಸಿಕಂಡ್ ಅಕ್ಕಿನ ಸೇರ್‌ಸಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಹೊತ್ತು ಮಗ್‌ಚಿಕಣೊಕು. ಅದ್ಕೆ ರುಬ್ಬಿದ ಮರಕೆಸ ಸೊಪ್ಪಿನ ರಸ ಸೇರ್ಸಿ ತಿರ್‌ಗ್‌ಸೊಕು. ಬೆಂದವ್ಯಾಲೆ ಪುದಿನ ಮೊಜ್ಜಿನೊಟ್ಟಿಗೆ ತಿಂಬಕೆ ರುಚಿ ಆದೆ.

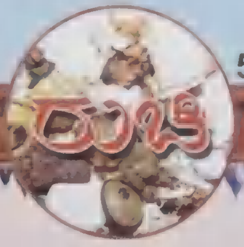
ಕಣಿಲೆ ಪಲ್ಯ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

- ಕಣಿಲೆ
- ಉಪ್ಪು
- ಎಣ್ಣೆ
- ಅಗ್ರಣೆಸೊಪ್ಪು
- ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ
- ಸಾಸಿವೆ
- ತುಪ್ಪ
- ಒಣಮೆಣ್‌ಸ್



1 ಪಾತ್ರೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ, ಕಾದ ಮೇಲೆ ಸಾಸಿವೆ, ಅಗ್ರಣೆಸೊಪ್ಪು, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಒಣಮೆಣ್‌ಸ್, ಹಾಕಿ ಬಾಡ್‌ದ ಮೇಲೆ, ಸಣ್ಣಗೆ ಕತ್ರಿಸಿದ ಕಣಿಲೆ, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಫ್ರೈ ಮಾಡಿ ಇಳ್‌ಸಿ.



ಕಕ್ಕಡೆ ಎಸಂಡ್ ಗೈಪು

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಎಸಂಡ್
ಉಪ್ಪು
ಎಣ್ಣೆ
ಅಗ್ರಣೆಸೊಪ್ಪು
ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ
ಸಾಸಿವೆ
ಒಣಮೆಣ್ಸ್



ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಲಾಯ್ಕ ತೊಳ್ದ್ ಬೇಡದ ವಸ್ತುನ ತೆಗ್ದ್ ಉಪ್ಪು ಮೆಣ್ಸ್ ಹಾಕಿ ಪಾತ್ರೆಲಿ ಎಣ್ಣೆಹಾಕಿ ಅದ್‌ಕೆ ಉಪ್ಪು ನಿಂಬುಳಿರಸ ಗಾಂದಾರಿ ಮೆಣ್ಸ್ ಹಸಿ ನೀರುಳಿ ಹಾಕಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡೊಕು ಸ್ವಲ್ಪ ಹೊತ್ತು ಬೇಸಿ ಎಣ್ಣೆ ಬರುವಂಗೆ ಮಾಡೊಕು. (ಹಾಲ್ ಎಸಂಡ್ ಮತ್ತೆ ಬಾನ್ ಎಸಂಡ್‌ನ ತಿಂಬದುಲ್ಲೆ.)

ಅಳ್‌ಂಬು ಗೈ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಅಳಂಬು
ಉಪ್ಪು
ಎಣ್ಣೆ
ಅಗ್ರಣೆಸೊಪ್ಪು
ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ
ಸಾಸ್‌ವೆ
ಒಣಮೆಣ್ಸ್
ಬೇಕಿದ್ದರೆ ಕಾಯಿ



ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಅಳ್‌ಂಬುನ ಸೋಸಿ ತುಂಡು ಮಾಡಿಕಣೊಕು. ಅಗ್ರಣೆಗೆ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ನೀರುಳ್ಳಿ, ಕಾಯಿಮೆಣ್ಸ್, ಅಗ್ರಣೆ ಸೊಪ್ಪು, ಟೊಮೆಟೊ ಹಾಕಿ ಬಾಡ್ಸಿಕಂಡ್ ಸೋಸಿದ ಅಳ್‌ಂಬುನ ಹಾಕಿ ಮಗ್‌ಚೊಕು. ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು, ಮೆಣ್ಸ್, ಅರ್‌ಶಿಣ ಹಾಕಿ ಇಳ್‌ಸ್‌ಕನ ಬೇಕಿದ್ದರೆ ನಿಂಬುಳಿ ರಸ ಇಲ್ಲರೆ ಕಾಸುಳಿ ಹಾಕಿರೆ ರುಚಿ ಆದೆ.

ಹುತ್ತದ ಅಳ್‌ಂಬು(ಹೆಗ್‌ಗಲಳಂಬು)ಗೆ ಕಾಯಿಮಸಾಲೆ ಹಾಕಿ ಗೈಪು ಮಾಡ್ರೆ ರುಚಿ ಆದೆ.

ಸೆಡೆ ಹಿಟ್ಟ್

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ತಣ್ಣಂಗೆ ಅನ್ನ
ಅಕ್ಕಿಹೊಡಿ
ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು
ಚಿಪ್ಪಿ ಸೆಡೆ

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಅನ್ನಕ್ಕೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಅಕ್ಕಿ ಹೊಡಿನೊಟ್ಟಿಗೆ ರೊಟ್ಟಿಗೆ ಬಂದ ಕಲ್ಸಿದಂಗೆ ಕಲ್ಸಿಕಣಕು. ಈ ಬಂದನ ಸೆಡೆನ ಚಿಪ್ಪಿಮೇಲೆ ಟೊಪ್ಪಿನಂಗೆ ಮೆತ್ತಕು. ಈ ಹಿಟ್ಟ್‌ನ ಅನ್ನ ಬೇಯಕನ ಅದರೊಳಗೆ ಮುಳ್‌ಗ್‌ಸಿ ಬೇಸಕು. ಈ ಹಿಟ್ಟ್‌ನ ಇನ್ನೊಂದು ತರಲಿ ಮಾಡಕ್. ಕಡ್‌ಂಬಿಟ್ಟ್‌ಗೆ ಬಂದ ಉಕ್ಕರಿಸಿಕಂಡ್ ಆ ಬಂದಲಿ ಕೂಡ ಹಿಂಗೇ ಸೆಡೆ ಹಿಟ್ಟ್ ಮಾಡಕ್.



ಉಪ್ಪ್‌ನ ಕಾಯಿಗ

ನಿಂಬುಳಿ ಉಪ್ಪ್‌ನಕಾಯಿ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ನಿಂಬುಳಿ
ಉಪ್ಪು
ಮೆಣ್ಸ್‌ಹೊಡಿ
ಅರ್‌ಶಣ
ಎಣ್ಣೆ
ಅಗ್ರಣೆಸೊಪ್ಪು
ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ
ಸಾಸಿವೆ

: ನಿಂಬುಳಿನ ಕೊಯ್ದ್ ತಂದ್ ಬಿಳಿ ಬಟ್ಟೆಂದ ಒರ್‌ಸಿ 8 ಭಾಗ ಮಾಡೊಕು. ಅದರ್‌ನ ಭರಣಿಗೆ ಹಾಕಿ ಸಾಕಸ್ಟ್ ಉಪ್ಪು ಅರ್‌ಸಣ ಇಂಗ್ ಹಾಕಿ ಮುಚ್ಚೊಕು. 10 ದಿನ ಬುಟ್ಟ್ ಮೆಣ್‌ಸ್ ಇಂಗ್ ಸಾಸುವೆ ಮೆಂತೆ ಬೆಳ್ಳುಳಿ ಹಾಕಿ ಹೊಡಿ ಮಾಡಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ ತಿರ್‌ಗಿಸಿ ಮುಚ್ಚೊಕು.

(ಈಗ ತುಂಬದಿನ ಬಾಳೊಕುತಾದರೆ, ಮೆಟಾ ಬೈ ಸಲ್ಫೇಟ್ ಹೊಡಿ ಹಾಕಿರೆ ತುಂಬಾ ಕಾಲ ಬಾಳಿಕೆ ಬರುವಂಗೆ ಮಾಡುವೆ.)

ಹೊಟ್ಟುಳಿ ಉಪ್ಪ್‌ನಕಾಯಿ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಹೊಟ್ಟುಳಿ
ಉಪ್ಪು
ಮೆಣ್ಸ್‌ಹೊಡಿ
ಅರ್‌ಶಣ
ಎಣ್ಣೆ
ಅಗ್ರಣೆಸೊಪ್ಪು
ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ
ಸಾಸಿವೆ

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಹೊಟ್ಟುಳಿನ ಕೊಯ್ದ್ ತಂದ್ ಬಿಳಿ ಬಟ್ಟೆಂದ ಒರ್‌ಸಿ ಸಣ್ಣ ಹೋಳು ಮಾಡೊಕು. ಅದರ್‌ನ ಭರಣಿಗೆ ಹಾಕಿ ಸಾಕಸ್ಟ್ ಉಪ್ಪು ಅರ್‌ಸಣ ಇಂಗ್ ಹಾಕಿ ಮುಚ್ಚೊಕು. 10 ದಿನ ಬುಟ್ಟ್ ಮೆಣ್‌ಸ್ ಇಂಗ್ ಸಾಸುವೆ ಮೆಂತೆ ಬೆಳ್ಳುಳಿ ಹಾಕಿ ಹೊಡಿ ಮಾಡಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ ತಿರ್‌ಗಿಸಿ ಮುಚ್ಚೊಕು.

(ಹೊಟ್ಟುಳಿ ಬೇಗ ಪಳ್‌ಂಗಕುತಾದರೆ ಬಿಸಿನೀರ್‌ಲಿ ಹಾಕಿ ತೆಗ್‌ದ್ ಉಪ್ಪ್‌ನಕಾಯಿ ಮಾಡಕ್.)

ಕಂಯ್ಯುಳಿ ಉಪ್ಪ್‌ನಕಾಯಿ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಕಂಯ್ಯುಳಿ
ಉಪ್ಪು
ಮೆಣ್ಸ್‌ಹೊಡಿ
ಅರ್‌ಶಣ
ಎಣ್ಣೆ
ಅಗ್ರಣೆಸೊಪ್ಪು
ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ
ಸಾಸಿವೆ



ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಕಂಯ್ಯುಳಿನ ಕೊಯ್ದ್ ತಂದ್ ಬಿಳಿ ಬಟ್ಟೆಂದ ಒರ್‌ಸಿ ಸಣ್ಣ ಹೋಳ್ ಮಾಡೊಕು. ಅದರ್‌ನ ಭರಣಿಗೆ ಹಾಕಿ ಸಾಕಸ್ಟ್ ಉಪ್ಪು ಅರ್‌ಸಣ ಇಂಗ್ ಹಾಕಿ ಮುಚ್ಚೊಕು. 10 ದಿನ ಬುಟ್ಟ್ ಮೆಣ್‌ಸ್ ಇಂಗ್ ಸಾಸುವೆ ಮೆಂತೆ ಬೆಳ್ಳುಳಿ ಹಾಕಿ ಹೊಡಿ ಮಾಡಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ ತಿರ್‌ಗಿಸಿ ಮುಚ್ಚೊಕು.

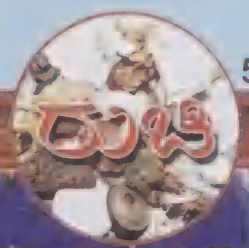
ಕಂಯ್ಯುಳಿ ಅಡ್‌ಂಗಾಯಿ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಕೈಯುಂಳಿ
ಉಪ್ಪು
ಮೆಣ್ಸ್‌ಹೊಡಿ
ಅರ್‌ಶಣ
ಎಣ್ಣೆ
ಅಗ್ರಣೆಸೊಪ್ಪು
ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ
ಸಾಸಿವೆ
ಬೆಲ್ಲ

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಕಂಯ್ಯುಳಿನ ಬೀಳ್ಸದೆ ಕೊಯ್ದ್ ತಂದ್ ಅದರ್‌ನ ಕೆಂಡಲಿ ಬಿಸಿಮಾಡಿ ಒರ್‌ಸಿ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ತುಂಡುಮಾಡಿ ಉಪ್ಪು ಅರ್‌ಶಣ ಕೆಂಪು ಮೆಣ್‌ಸ್ ಹೊಡಿ ಹಾಕಿ 10 ನಿಮಿಷ ಬುಟ್ಟ್ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಸಾಸುವೆ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಅಗ್ರಣೆಸೊಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಕಹಿಹುಳಿ ಹಾಕಿ ಚೂರು ಬೆಲ್ಲ ಹಾಕಿ ಕೊದಿಬಂದ ಮ್ಯಾಲೆ ಇಳ್ಸೊಕು.



ಮಾಯಿನಕಾಯಿ ಉಪ್ಪ್‌ನಕಾಯಿ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಮಾಯಿನಕಾಯಿ

ಉಪ್ಪು

ಮೆಣ್ಸ್‌ಹೊಡಿ

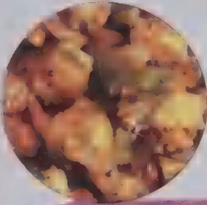
ಅರ್‌ಶಣ

ಎಣ್ಣೆ

ಅಗ್ರಣೆಸೊಪ್ಪು

ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ

ಸಾಸಿವೆ



ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಮಾಯಿನಕಾಯಿನ ಕೊಯ್ದ್ ತಂದ್ ಬಿಳಿ ಬಟ್ಟೆಂದ ಒರ್‌ಸಿ ತಿರುಳು ತೆಗ್ದ್ ಸಣ್ಣ ಹೋಳು ಮಾಡೊಕು. ಅದರ್‌ನ ಭರಣಿಗೆ ಹಾಕಿ ಸಾಕಸ್ಟ್ ಉಪ್ಪು ಅರ್‌ಸಣ ಇಂಗ್ ಹಾಕಿ ಮುಚ್ಚೊಕು. 10 ದಿನ ಬುಟ್ಟ್ ಮೆಣ್‌ಸ್ ಇಂಗ್ ಸಾಸುವೆ ಮೆಂತೆ ಬೆಳ್ಳುಳಿ ಹಾಕಿ ಹೊಡಿ ಮಾಡಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ ತಿರ್‌ಗಿಸಿ ಮುಚ್ಚೊಕು.

ಮಾಯಿನ ಮಿಡಿ ಅಡಂಗಾಯಿ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಮಿಡಿ ಮಾಯಿನಕಾಯಿ

ಉಪ್ಪು

ಮೆಣ್ಸ್‌ಹೊಡಿ

ಅರ್‌ಶಣ

ಎಣ್ಣೆ

ಅಗ್ರಣೆಸೊಪ್ಪು

ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ

ಸಾಸಿವೆ



ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಮಾಯಿನಕಾಯಿನ ಮಿಡಿ ಕೊಯ್ದ್ ತಂದ್ ಬಿಳಿ ಬಟ್ಟೆಂದ ಒರ್‌ಸಿ ತಿರ್‌ಳ್ ತೆಗ್ದ್ ಸಣ್ಣ ಹೋಳು ಮಾಡೊಕು. ಅದರ್ನ ಭರಣಿಗೆ ಹಾಕಿ ಸಾಕಸ್ಟ್ ಉಪ್ಪು ಅರ್‌ಸಣ ಇಂಗ್ ಹಾಕಿ ಮುಚ್ಚೊಕು. 10 ದಿನ ಬುಟ್ಟ್ ಮೆಣ್‌ಸ್ ಇಂಗ್ ಸಾಸುವೆ ಮೆಂತೆ ಬೆಳ್ಳುಳಿ ಹಾಕಿ ಹೊಡಿ ಮಾಡಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ ತಿರ್‌ಗಿಸಿ ಮುಚ್ಚೊಕು.

ಅಳ್‌ಂಬು ಮೊಗ್ಗು ಉಪ್ಪ್‌ನಕಾಯಿ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಅಳ್‌ಂಬು ಮೊಗ್ಗು

ಉಪ್ಪು

ಮೆಣ್ಸ್‌ಹೊಡಿ

ಅರ್‌ಶಣ

ಎಣ್ಣೆ

ಅಗ್ರಣೆಸೊಪ್ಪು

ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ

ಸಾಸಿವೆ

ನಿಂಬುಳಿರಸ

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

:ಅಳ್‌ಂಬುನ ಲಾಯ್ಕ ತೊಳ್ದ್ ಬಿಸ್‌ಲ್‌ಲಿ ಒಣ್‌ಗಿಸಿ ಪಾತ್ರ್ರೆಗೆ ಎಣ್ಣೆಹಾಕಿ ಕಾದಮ್ಯಾಲೆ ಸಾಸುವೆ ಬೆಳ್ಳುಳಿ ಇಂಗ್ ಅಗ್ರಣೆಸೊಪ್ಪು ಕೊಡೊಕು. ಮೆಣ್‌ಸ್ ಹೊಡಿ ಅಳ್‌ಂಬೆ ಮೊಗ್ಗು ನಿಂಬುಳಿ ರಸ ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಹೊರ್ದ್ ಇಳ್‌ಸಿ ತಣ್ಣಂಗಾದಂಗೆ ಬರ್‌ಣಿಗೆ ಹಾಕಿ ಮುಚ್ಚೊಕು.

ಕೊಯಿಲೆ ಮೀನ್ ಉಪ್ಪಣ (ಕಹಿಮೀನ್)

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಕೊಯಿಲೆ ಮೀನ್

ಹಸಿಮೆಣ್ಸ್

ನೀರುಳ್ಳಿ

ಉಪ್ಪು

ನಿಂಬುಳಿ



ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಕೊಯಿಲೆ ಮೀನ್‌ನ ಒಣ್‌ಗಿಸಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಹೊರ್ದ್ ಉಪ್ಪು ಹಸಿ ನೀರುಳ್ಳಿ ನಿಂಬುಳಿ ರಸ, ಗಾಂದಾರಿ ಮೆಣ್‌ಸ್ ಹೊಡಿ ಹಾಕಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡೊಕು.

ಉಪ್ಪ್‌ನ ಕಾಯಿಗ



ಕಾಡ್‌ಮಾಸದ ಉಪ್ಪಣ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಕಾಡ್‌ಮಾಸ
ಉಪ್ಪು
ಗಾಂದಾರಿ ಮೆಣ್ಸ್
ನಿಂಬುಳಿ ನೀರ್

ಮಾಸನ ತೊಳ್ದ್ ಗರಿ ಗರಿ ಒಣ್‌ಗಿಸಿ ಬಿಸ್‌ಲ್‌ಲಿ ಅಥವ ಬೆಸಗೆ ಕೊಡಿಲಿ ಮಡ್‌ಗಿ ಒಣ್‌ಗಿಸಿ ಸಣ್ಣ ತುಂಡುಮಾಡಿ ಗೆಂಡೆ ಇಲಾತ್‌ಕಾಳ್ ಹಾಕಿ ಗೈಪು ಮಾಡಕ್. ಅಥವ ಹೊರ್ದ್ ಬೆಂದಮ್ಯಾಲೆ ಉಪ್ಪು ಗಾಂದಾರಿ ಮೆಣ್‌ಸ್ ನಿಂಬೆರಸ ಹಸಿ ನೀರುಳಿ ಚೂರು ಮಾಡಿ ಹಾಕಿರೆ ಉಪ್ಪಣ ಆದೆ. (ಇದೇ ಬೇರೆ ಬ್ಯಾರೆ ಕಾಡ್ ಜಾತಿ ಮಾಸನ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದೊ.) ಉಪ್ಪಣ ತುಂಡುನ ಲಾಯ್ಕ ಬೇಯ್‌ಸಿ ಕುಟ್ಟಿ ಮೆತ್ತಂಗೆ ಮಾಡಿ ಮಸಾಲೆ ಹಾಕುದು ಕ್ರಮ.

ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಉಪ್ಪ್‌ನಕಾಯಿ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ
ಉಪ್ಪು
ಮೆಣ್ಸ್‌ಹೊಡಿ
ಅರ್‌ಶಣ
ನಿಂಬುಳಿ ನೀರ್

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಬೆಳ್ಳುಳಿ ತೊಪ್ಪೆ ತೆಗ್ದ್ ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಕನ ಹೊರಿಯೊಕು. ಪಾತ್ರ್ರೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಸಾಸುವೆ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಇಡಿ, ಒಗ್ಗರಣೆ ಸೊಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಉಪ್ಪು ಹೊಡಿ ಮೆಣ್‌ಸ್ ನಿಂಬೆರಸ ಹಾಕೊಕು. ತಣ್ಣಗಾದ ಮ್ಯಾಲೆ ಇಳ್ಸಿ ಅಗ್ರಣೆ ಕೊಟ್ಟ್ ಲಾಯ್ಕ ಮುಚ್ಚಳ ಬಿಗಿ ಮಾಡಿ.

ಇಟ್ಟಿಮೊನ್ ಉಪ್ಪ್‌ನಕಾಯಿ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಇಟ್ಟಿಮೊನ್
ಗಾಂದಾರಿಮೆಣ್ಸ್
ಉಪ್ಪು
ನಿಂಬುಳಿನೀರ್
ನೀರುಳ್ಳಿ
ಇಂಗ್

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಇಟ್ಟಿಮೊನ್‌ನ ಓಡ್‌ಲಿ ಬಿಸಿಮಾಡಿ ಇನ್ನೊಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ ಅದ್‌ಕೆ ಉಪ್ಪು ಹಸಿ ಮೆಣ್‌ಸ್, ಇಂಗ್ ನಿಂಬುಳಿರಸ ಹಾಕಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡೊಕು. ಇನ್ನೊಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕಾದಮ್ಯಾಲೆ ಸಾಸುವೆ ಅಗ್ರಣೆಸೊಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಮೊನ್ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ ಬರ್‌ಣಿಗೆ ತುಂಬ್ಸೊಕು.

ಕಣ್‌ಲೆ ಉಪ್ಪ್‌ನಕಾಯಿ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಕಣ್‌ಲೆ
ಉಪ್ಪು
ಮೆಣ್ಸ್‌ಹೊಡಿ
ಅರ್‌ಶಣ
ಎಣ್ಣೆ
ಅಗ್ರಣೆಸೊಪ್ಪು
ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ
ಸಾಸಿವೆ

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ದಪ್ಪ ದಪ್ಪ ತುಂಡು ಕತ್ರಿಸಿ 2 ದಿನ ನೀರಿಗೆ ಹಾಕಿ ತೆಗ್‌ದ್ ನೀರ್ ಆರಿಕೆ ಬಿಸ್‌ಲ್‌ಲಿ ಮಡ್ಗಿ ಅದ್‌ಕೆ ಉಪ್ಪು ಮೆಣ್‌ಸ್ ಹೊಡಿ ನಿಂಬುಳಿ ರಸ ಬೆಳ್ಳುಳಿ ಅರ್‌ಶಣ ಇಂಗ್ ಹಾಕಿ ಅಗ್ರಣೆ ಕೊಡೊಕು. ಮತ್ತೆ ಬರ್‌ಣಿಗೆ ಹಾಕಿ ಮುಚ್ಚೊಕು. ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಸಾಸುವೆ ಕರಿಬೇವು ಸೊಪ್ಪು ಹಾಕೊಕು.

ಟೊಮೇಟ ಉಪ್ಪ್‌ನಕಾಯಿ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನ್‌ಗ

ಹಣ್ಣ್ ಟೊಮೇಟ
ಉಪ್ಪು
ಮೆಣ್ಸ್‌ಹೊಡಿ
ಅರ್‌ಶಣ
ಸಾಸುವೆ ಎಣ್ಣೆ
ಅಗ್ರಣೆಸೊಪ್ಪು
ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ
ಸಾಸಿವೆ
ಜೀರಿಗೆ

ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಟೊಮೇಟೊನ ನಾಲ್ಕ್ ಭಾಗ ಮಾಡಿ 3 ದಿನ ಉಪ್ಪ್ ನೀರ್‌ಲಿ ಹಾಕಿಡೊಕು. ಮತ್ತೆ ಅದನ್ನ ತೆಗ್ದ್ ಬಿಸ್‌ಲ್‌ಲಿ ನೀರ್ ಆರಿಕೆ ಮುಟ್ಟ ಒಣ್‌ಗ್‌ಸೊಕು.

ಆರ್‌ದ ಟೊಮೇಟನ ನೊಣ್ಣಂಗೆ ಕಡ್ದ್ ಇಡಿಮೆಣ್ಸ್, ಸಾಸುವೆ, ಜೀರಿಗೆ, ಮೆಂತೆನ ಸಾಸುವೆ ಎಣ್ಣೆಲಿ ಅಗ್ರಣೆ ಹಾಕೋಕು. ಟೊಮೇಟೊ ಉಪ್ಪ್‌ನಕಾಯಿಲಿ ಎಣ್ಣೆಮೇಲೆ ತೆಲೋಕು.

ಮರಗೋಡು ಗೌಡ ಸಮಾಜದ ಅಧ್ಯಕ್ಷರ್ ಮತ್ತೆ ಆಡಳಿತ ಮಂಡಳಿಯವು

1. ಶ್ರೀ ದೇವಜನ ನಾಣಯ್ಯ
2. ಶ್ರೀ ಕಟ್ಟೆಮನೆ ಜನಾರ್ಧನ
3. ಶ್ರೀ ಮಗೇರನ ಬೆಲ್ಲು ಬೆಳ್ಯಪ್ಪ
4. ಶ್ರೀ ಅಪ್ಪಯ್ಯಂಡ್ರ ಮುತ್ತಪ್ಪ
5. ಶ್ರೀ ಉಳುವಾರನ ಹೀರಾಲಾಲ್
6. ಶ್ರೀ ಬಿದ್ರುಪಣೆ ವಿಶ್ವನಾಥ
7. ಶ್ರೀ ಮಾಳಿಗೆ ವೆಂಕಟೇಶ್
8. ಶ್ರೀ ಪಣಿಕಂಡ ವಿಠಲ
9. ಶ್ರೀ ಅಪ್ಪಯ್ಯಂಡ್ರ ಸೋಮಣ್ಣ
10. ಶ್ರೀ ಇಟ್ಟಣಿಕೆ ಉಲ್ಲಾಸ್
11. ಶ್ರೀ ಇಟ್ಟಣಿಕೆ ನಾಗೇಶ್
12. ಶ್ರೀ ಮಂಞಂಡ್ರ ಮುದ್ದಯ್ಯ
13. ಶ್ರೀ ತಳೂರು ಕುಶಾಲಪ್ಪ
14. ಶ್ರೀ ಕಾನಡ್ಕ ಉಲ್ಲಾಸ
15. ಶ್ರೀ ಬಡುವಂಡ್ರ ಲಕ್ಷ್ಮೀಪತಿ
16. ಶ್ರೀ ಪಾಣತ್ತಲೆ ಬಾಲಕೃಷ್ಣ
17. ಶ್ರೀ ಬಳಪದ ಲೀಲಾವತಿ
18. ಶ್ರೀ ಕಟ್ಟೆಮನೆ ಮಹಾಲಕ್ಷ್ಮಿ
19. ಶ್ರೀ ಮಳ್ಳಂದಿರ ಭವಾನಿ

ಸಾಂಪ್ರಾದಾಯಿಕ ಅಡಿಗೆ ತರಬೇತಿ ಕಾರ್ಯಾಗಾರ ಮತ್ತೆ ಪ್ರಾತ್ಯಕ್ಷಿಕೆ ತರಬೇತುದಾರರಾಗಿ ಬಾಗವಹಿಸಿದವು :

ಗೌಡ ಸಮಾಜ, ಚೇರಂಬಾಣೆ.

1. ಶ್ರೀಮತಿ ಕಡ್ಲೇರ ತುಳಸಿ ಮೋಹನ್
2. ಶ್ರೀಮತಿ ಕೊಡಪಾಲು ತೀರ್ಥ ಗಣಪತಿ
3. ಶ್ರೀಮತಿ ನೈಯ್ಯೇಣಿರ ಲಲಿತಾ ಹೇಮ್‌ಕುಮಾರ್
4. ಶ್ರೀಮತಿ ಸೂದನ ಗಾನ ಮದನ್
5. ಶ್ರೀಮತಿ ನೈಯ್ಯೇಣಿರ ಶಾಂತಿ ಅರ್ಜುನ್
6. ಶ್ರೀಮತಿ ಹೊಸೊಕ್ಲು ಲತಾ ಮೊಣ್ಣಪ್ಪ
7. ಶ್ರೀಮತಿ ಹೊಸೊಕ್ಲು ಯಶೋದ ಕಿಶೋರ್
8. ಶ್ರೀಮತಿ ಕೇಟೋಳಿ ಘನಾವತಿ ಪ್ರಭಾಕರ್
9. ಶ್ರೀಮತಿ ಕಡ್ಲೇರ ಯಶೋದ ಉಲ್ಲಾಸ್
10. ಶ್ರೀಮತಿ ಪೊನ್ನಚನ ಜ್ಯೋತಿ ದೇವಯ್ಯ
11. ಶ್ರೀಮತಿ ತೆಕ್ಕಡೆ ಶೋಭ ವಸಂತ
12. ಶ್ರೀಮತಿ ಜತ್ತಣನ ಶೀಲಾ ಗಿರಿ
13. ಶ್ರೀಮತಿ ಪುದಿಯನೆರವನ ಆಶಾ ಆನಂದ್
14. ಶ್ರೀಮತಿ ಕೊಡಗನ ಸ್ವಾತಿ ರಘು

ಕುಶಾಲನಗರ ಗೌಡ ಸಮಾಜ

1. ಅನಿತಾ ಸುರೇಶ್, ಸೂದನ
2. ಕಲಾ ಆನಂದ್, ಕರಂದ್ಲಾಜೆ
3. ಕವಿತಾ ಮೋಹನ್, ಪೊನ್ನಚ್ಚನ
4. ಕವಿತಾ ಶಿವಪ್ರಕಾಶ್, ನಡುವಟ್ಟಿರ
5. ಲತಾ ನಂದಕುಮಾರ್, ಕಾಳೇರಮ್ಮನ
6. ಲೀಲಾ ಗೋಪಾಲ್, ಸೂದನ

07. ಪ್ರಮೀಳಾ ಮೋಹನ್, ಕೇವಪ್ಪನ

08. ರಶಿ ಹರೀಶ್, ಚೆರಿಯಮನೆ

09. ರೂಪ ಗಣೇಶ್, ಹಾನಗಲ್

10. ಶ್ರೀವಾಣಿ ಸುರೇಶ್, ಕುಯ್ಯಮುಡಿ.

ಮಹಿಳಾ ಸಂಘ, ಗಾಳಿಬೀಡು.

1. ಶ್ರೀಮತಿ ಕೋಳುಮುಡಿಯನ ಕಮಲ ಅಯ್ಯಣ್ಣ.
2. ಕೊಂಬಾರನ ಪ್ರೇಮ ದೊಡ್ಡಯ್ಯ
3. ಕರಕರನ ಯಶೋದ ರವೀಂದ್ರ
4. ಶ್ರೀಮತಿ ಕೋಳುಮುಡಿಯನ ಧರ್ಮವತಿ ಕುಶಾಲಪ್ಪ
5. ಶ್ರೀಮತಿ ಕೋಳುಮುಡಿಯನ ರುಕ್ಮಿಣಿ ಅನಂತ
6. ಶ್ರೀಮತಿ ಕರಕರನ ತಾರ ಸುಬ್ಬಯ್ಯ
7. ಶ್ರೀಮತಿ ಸುಶೀಲ
8. ಶ್ರೀಮತಿ ಅಚ್ಚಪಟ್ಟೀರ ಕವಿತಾ ಗಣಪತಿ
9. ಶ್ರೀಮತಿ ಕೋಚನ ವೀಣಾ ವಿನೋದ್
10. ಕೋಳುಮುಡಿಯನ ಅನಂತಕುಮಾರ್
11. ಕೊಂಬಾರನ ರೋಷನ್ ಡಿಂಪು.

ಶ್ರೀ ಗೋಪಾಲಕೃಷ್ಣ ಯುವತಿ ಮಂಡಳಿ, ಅವಂದೂರು.

1. ಶ್ರೀಮತಿ ಕಾಳೇರಮ್ಮನ ರಶಿ ಅಶೋಕ್
2. ಶ್ರೀಮತಿ ಕಾಳೇರಮ್ಮನ ದೇವಮ್ಮ ದೇವಯ್ಯ
3. ಶ್ರೀಮತಿ ಕಾಳೇರಮ್ಮನ ಲೀಲಾವತಿ ಜಾನಪ್ಪ
4. ಶ್ರೀಮತಿ ಕಾಳೇರಮ್ಮನ ರೇಣುಕಾದೇವಿ ಲಾಲು
5. ಶ್ರೀಮತಿ ಪಟ್ಟಡ ಲೀಲಾವತಿ
6. ಶ್ರೀಮತಿ ಪಟ್ಟಡ ಪ್ರಮೀಳಾ ತೀರ್ಥಾನಂದ
7. ಶ್ರೀಮತಿ ಹೊಸೂರು ಮಮತಾ ಗಿರೀಶ್
8. ಶ್ರೀಮತಿ ದೇವಾಯಿರ ರೀನಾ ಸಾಬು
9. ಶ್ರೀಮತಿ ದೇವಾಯಿರ ಭವ್ಯ ದಿನು
10. ಶ್ರೀಮತಿ ದೇವಾಯಿರ ದಮಯಂತಿ ಅಪ್ಪುಟ
11. ಶ್ರೀಮತಿ ಪಟ್ಟಡ ಮೀನಾಕ್ಷಿ ಕೇಶವ

ತರಬೇತಿಲಿ ಬಾಗವಹಿಸಿದವು

1. ಶ್ರೀಮತಿ ಪಾಂಡನ ಪುಷ್ಪವೇಣಿ
2. ಶ್ರೀಮತಿ ಬೊಳ್ಳೋರು ಮೀನಾಕ್ಷಿ ವಿಜಯ
3. ಶ್ರೀಮತಿ ಕಲ್ಲುಮುಟ್ಲು ಮೋನಿಕಾ ಅಶೋಕ
4. ಶ್ರೀಮತಿ ಮಂದ್ರಿರ ನಿಷಾ ಮಣೆ ಭುವನೇಶ್ವರ
5. ಶ್ರೀಮತಿ ಚೆರಿಯಮನೆ ಶೋಭಾ ಬಾಲಕೃಷ್ಣ
6. ಶ್ರೀಮತಿ ಮಳ್ಳಂದೀರ ಲಲಿತ ಶೇಷಗಿರಿ
7. ಶ್ರೀಮತಿ ಮಳ್ಳಂದೀರ ಶಾರದಾ ವಾಸುದೇವ
8. ಶ್ರೀಮತಿ ಬಡುವಂಡ್ರ ಮೋಹಿನಿ
9. ಶ್ರೀಮತಿ ಬಡುವಂಡ್ರ ಲೀಲಾವತಿ
10. ಶ್ರೀಮತಿ ಮಂಡೀರ ವಿಮಾ ಹರೀಶ್
11. ಶ್ರೀಮತಿ ಮಂಡೀರ ಭಾರತಿ ದೇವಯ್ಯ
12. ಶ್ರೀಮತಿ ಕೋಚನ ಸುಧಾ
13. ಶ್ರೀಮತಿ ಹೊಸೊಕ್ಲು ರೇಖ
14. ಶ್ರೀಮತಿ ಪರಿಚನ ಶೈಲಜ
15. ಶ್ರೀಮತಿ ಬೊಳ್ಳೂರು ಮೀರಾಬಾಯಿ
16. ಶ್ರೀಮತಿ ಕೊಂಪುಳೀರ ಇಂದ್ರಾವತಿ
17. ಶ್ರೀಮತಿ ಮುಕ್ಕಾಟೀರ ವಿಶಾಲಾಕ್ಷಿ
18. ಶ್ರೀಮತಿ ಬೊಳ್ಳೂರ ಜಾನಕಿ
19. ಶ್ರೀಮತಿ ಉಳುವಾರನ ರೇಖಾ
20. ಶ್ರೀಮತಿ ಕರ್ಣಯ್ಯನ ಕವಿತ
21. ಶ್ರೀಮತಿ ಕರ್ಣಯ್ಯನ ಪೊನ್ನಮ್ಮ
22. ಶ್ರೀಮತಿ ಕರ್ಣಯ್ಯನ ವೇದಾವತಿ
23. ಶ್ರೀಮತಿ ಕಾಂಗೀರ ಹೇಮಾವತಿ ಚಂಗಪ್ಪ
24. ಶ್ರೀಮತಿ ಕಾಂಗೀರ ಲಲಿತ ರೂಪಯ್ಯ
25. ಶ್ರೀಮತಿ ಬಡುವಂಡ್ರ ಸುಮಿತ್ರ ಪ್ರದೀಪ್
26. ಶ್ರೀಮತಿ ಕಾಂಗೀರ ನೀಲಾವತಿ ಪೆಮ್ಮಯ್ಯ
27. ಶ್ರೀಮತಿ ಬಡುವಂಡ್ರ ಪೂವಮ್ಮ
28. ಶ್ರೀಮತಿ ಮಗೇರ ಪುಷ್ಪವೇಣಿ
29. ಶ್ರೀಮತಿ ಮಗೇರ ಜಮುನಾ
30. ಶ್ರೀಮತಿ ಮಗೇರ ಮೀನಾಕ್ಷಿ
31. ಶ್ರೀಮತಿ ಮಗೇರ ಲಲಿತ
32. ಶ್ರೀಮತಿ ಬಿದ್ರುಪಣೆ ಬೀನಾ
33. ಶ್ರೀಮತಿ ಬಿದ್ರುಪಣೆ ಗಂಗಮ್ಮ ಕೆ
34. ಶ್ರೀಮತಿ ಬಿದ್ರುಪಣೆ ಅನಿತಾ
35. ಶ್ರೀಮತಿ ಬಿದ್ರುಪಣೆ ಚಂದ್ರಮ್ಮ
36. ಶ್ರೀಮತಿ ಬಿದ್ರುಪಣೆ ಸೀಮಾ
37. ಶ್ರೀಮತಿ ಬಿದ್ರುಪಣೆ ಅಮರಾವತಿ.
38. ಡಾ॥ ಶೃತಿ ಎನ್.ಎಸ್. ಕೊಂಪುಳೀರ
39. ಶ್ರೀಮತಿ ಉಳುವಾರ ಶೀಲಾ
40. ಶ್ರೀಮತಿ ಪಾರೀರ ಸೀತಮ್ಮ
41. ಶ್ರೀಮತಿ ಪಾರೇರ ಸುಮಿತ್ರ
42. ಶ್ರೀಮತಿ ತಡಿಯಪ್ಪನ ಅಮ್ಮವ್ವ
43. ಶ್ರೀಮತಿ ಕೆ.ಯು. ಪೊನ್ನಮ್ಮ
44. ಶ್ರೀಮತಿ ಕವಿತಾ ಪಿ.ಯು
45. ಶ್ರೀಮತಿ ಎ.ಎಸ್. ಸುಶೀಲ
46. ಶ್ರೀಮತಿ ಎ.ವೈ. ಅನಿತ
47. ಶ್ರೀಮತಿ ಎ.ಡಿ. ಶ್ಯಾಮಲ.
48. ಶ್ರೀಮತಿ ಮಂದ್ರೀರ ಜೋಷಿ ಮೋಹನ್‌ದಾಸ್
49. ಶ್ರೀಮತಿ ಬಡುವಂಡ್ರ ಕವಿತ ಬೆಳ್ಯಪ್ಪ
50. ಶ್ರೀಮತಿ ಬಡುವಂಡ್ರ ಬೋಜಮ್ಮ ತಮ್ಮಯ್ಯ
51. ಶ್ರೀಮತಿ ಚೆರಿಯಮನೆ ತಾರಾಮಣಿ ಧನಂಜಯ
52. ಶ್ರೀಮತಿ ಬಡುವಂಡ್ರ ಸೌಮ್ಯ ಲಕ್ಷ್ಮೀಪತಿ
53. ಶ್ರೀಮತಿ ಪರಿಚನ ಹೇಮಲತ
54. ಶ್ರೀಮತಿ ಬಡುವಂಡ್ರ ಪಾರ್ವತಿ ಬೋಜಪ್ಪ
55. ಶ್ರೀಮತಿ ಕಾನಡ್ಕ ಜಲಜಾ ಆನಂದ
56. ಶ್ರೀಮತಿ ಕಾನಡ್ಕ ಭವಾನಿ ಚಂಗಪ್ಪ
57. ಶ್ರೀಮತಿ ಕಾನಡ್ಕ ಸುಶೀಲ ದಾಮೋದರ
58. ಶ್ರೀಮತಿ ಕಾನಡ್ಕ ತಾರಾಮತಿ ದೀನೇಶ
59. ಶ್ರೀಮತಿ ಪಾಂಡನ ಪುಷ್ಪ ಪೂಣಚ್ಚ
60. ಶ್ರೀಮತಿ ಚೆರಿಯಮನೆ ತಾರದೇವಿ ಜೀವರತ್ನ
61. ಶ್ರೀಮತಿ ಚೆರಿಯಮನೆ ಪ್ರೇಮಾ ಗಣೇಶ್
62. ಶ್ರೀಮತಿ ಮಂಡೀರ ಸುನಿತ ಸೋಮಣ್ಣ
63. ಶ್ರೀಮತಿ ಪರಿಚನ ತುಳಸಿಮಣಿ
64. ಶ್ರೀಮತಿ ಮಳ್ಳಂದೀರ ಭವಾನಿ
65. ಶ್ರೀಮತಿ ಪ್ರಜ್ಞಸದ ಮುಕ್ಕಾಟಿರ
66. ಶ್ರೀಮತಿ ಮುಕ್ಕಾಟಿರ ವೀಣಾ ಅರುಣ
67. ಶ್ರೀಮತಿ ಕಾನಡ್ಕ ಧನಲಕ್ಷ್ಮಿ ಸುಬ್ಬಯ್ಯ
68. ಶ್ರೀಮತಿ ಕಾನಡ್ಕ ಲಲಿತ ದೇವಯ್ಯ
69. ಶ್ರೀಮತಿ ಕಾನಡ್ಕ ಸೌಮ್ಯ ಲಕ್ಷ್ಮೀಶ
70. ಶ್ರೀಮತಿ ಕೇನೆರ ರುಕ್ಮಿಣಿ ರಾಘವ
71. ಶ್ರೀಮತಿ ಕೇನೆರ ಇಂದಿರಾ ಪ್ರವೀಣ್
72. ಶ್ರೀಮತಿ ಬಿದ್ರುಪಣೆ ಗಂಗಮ್ಮ
73. ಶ್ರೀಮತಿ ಬಿದ್ರುಪಣೆ ರೇವತಿ
74. ಶ್ರೀಮತಿ ಬಿದ್ರುಪಣೆ ಪವಿತಾ
75. ಶ್ರೀಮತಿ ಬಿದ್ರುಪಣೆ ಗೌರಮ್ಮ
76. ಶ್ರೀಮತಿ ಬಿದ್ರುಪಣೆ ರೇಷ್ಮ
75. ಶ್ರೀಮತಿ ಕೊಂಪುಳೀರ ಚಂದ್ರಮ್ಮ ಉಶ್ವಪತಿ
76. ಶ್ರೀಮತಿ ಕೊಂಪುಳೀರ ದನಿತ ರಕ್ಷಿತ್
77. ಶ್ರೀಮತಿ ಕೊಂಪುಳೀರ ಸುನಿ ದಿನೇಶ
78. ಶ್ರೀಮತಿ ಕೊಂಪುಳೀರ ನಿರ್ಮಲ ಉಲ್ಲಾಸ
79. ಶ್ರೀಮತಿ ಕೊಂಪುಳೀರ ಮಮತ ದಯಾ
80. ಶ್ರೀಮತಿ ಕರ್ಣಯ್ಯನ ಪವಿತ್ರ ಚಂದ್ರಶೇಖರ್
81. ಶ್ರೀಮತಿ ಉಳುವಾರನ ಜಯಲಕ್ಷ್ಮಿ
82. ಶ್ರೀಮತಿ ಉಳುವಾರನ ಭಾನುಮತಿ
83. ಶ್ರೀಮತಿ ಕರ್ಣಯ್ಯನ ಸವಿತ ಬಸಪ್ಪ
84. ಶ್ರೀಮತಿ ಕರ್ಣಯ್ಯನ ಭವಾನಿ
85. ಶ್ರೀಮತಿ ಕರ್ಣಯ್ಯನ ಕವಿತ
86. ಶ್ರೀಮತಿ ಉಳುವಾರನ ಅನಿತ
87. ಶ್ರೀಮತಿ ಕೊಂಪುಳೀರ ಇಂದಿರಾ ರಮೇಶ್
88. ಶ್ರೀಮತಿ ಪಾಂಡನ ದಮಯಂತಿ ಗೋಪಾಲ
89. ಶ್ರೀಮತಿ ಪಾಂಡನ ಪದ್ಮಾ ಅಪ್ಪಾಮಿ
90. ಶ್ರೀಮತಿ ದೇವಜನ ಲೀಲಾವತಿ
91. ಶ್ರೀಮತಿ ದೇವಜನ ಮೋಹ್‌ನಾಂಗಿ
92. ಶ್ರೀಮತಿ ಪರಿಚನ ಹೇಮಲತ
93. ಶ್ರೀಮತಿ ಪಾರೇರ ವಾಣಿ
94. ಶ್ರೀಮತಿ ಕಾನಡ್ಕ ಪ್ರಮೀಳ
95. ಶ್ರೀಮತಿ ತೋಟಂಬೈಲು ಪಾರ್ವತಿ ಮೋಹನ್
96. ಶ್ರೀಮತಿ ತೋಟಂಬೈಲು ರೇಣು ಪ್ರದೀಪ್
97. ಶ್ರೀಮತಿ ಕಟ್ಟೆಮನೆ ಪ್ರೇಮ ಗಣೇಶ್
100. ಶ್ರೀಮತಿ ಪೂಳಕಂಡ ಸರೋಜ
101. ಶ್ರೀಮತಿ ದೇವಜನ ವಿಮಲ
102. ಶ್ರೀಮತಿ ಕಾಂಗೀರ ರೇಖಾ ಧನಂಜಯ
103. ಶ್ರೀಮತಿ ಕಾಂಗೀರ ಲೀಲಾವತಿ ರೇಂಕುಮಾರ್








ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಮೆರವಣಿಗೆ











Ptd @ Sri Krishna Printers. Mdk. Mob : 94481 35592